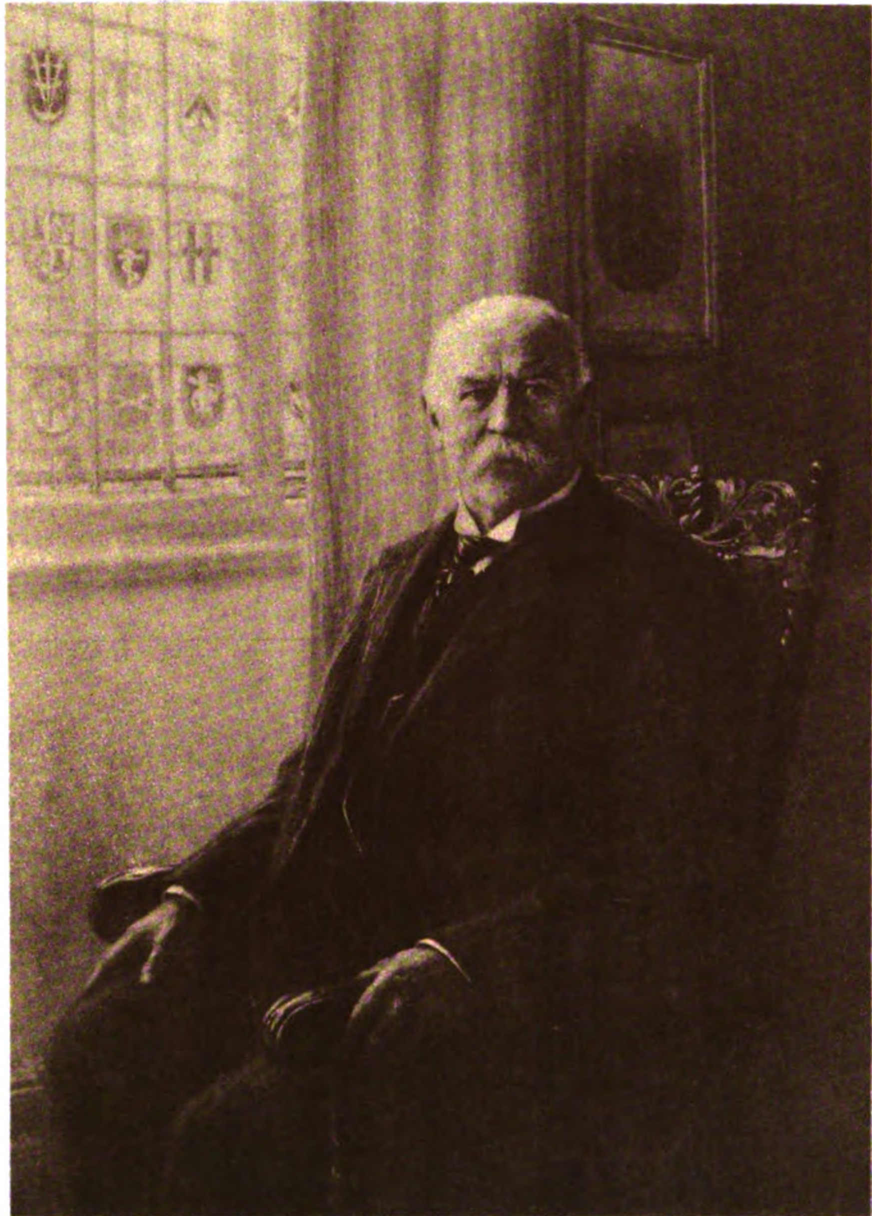
Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen



von W. Bomann



Wilhelm Bomann.
Nach einem Oelgemälde von W. Kricheldorff.
im Bomann-Museum zu Celle.

Wilhelm Bomann

Bäuerliches Hauswesen und Tagewerk im alten Niedersachsen



Mit etwa 200 Tafeln und Bildern

Hermann Böhlaus Nachfolger / Weimar / 1927

Vorwort des Verfassers

Die Lüneburger Heide, bis vor wenigen Jahrzehnten einer der am wenigsten bekannten Teile des Deutschen Reiches, ist das Kernland des alten Niedersachsens und die treue Hüterin seiner Eigenart. Sie hat die abgeschlossene Kultur des flachen Landes bis an die Grenzen der Gegenwart erhalten. Alle Naturfreunde, denen heute die stille Heide besonders zur Zeit ihrer Schönheitsentfaltung — während der Heideblüte und der herbstlichen Laubfärbung — zum Reise- und Wanderziel geworden ist, kehren, erfüllt von dem genossenen Naturzauber, zurück ins eigene Heim als Verkünder von dem, was sie in sich aufgenommen hatten. Hierzu gehören aber nicht nur die herrliche Heide mit ihren Wacholdern, die Laub- und Nadelwaldungen, die Bienenzäune und Heidschnuckenherden, sondern auch die Menschen, die hier wohnen. Es ist ein kerniger, selbstbewußter und arbeitsamer Menschenschlag voll Zuverlässigkeit und tiefen religiösen Empfindens, der in den alten strohbedeckten Häusern wohnt, über die jahrhundertealte Eichen schützend ihre knorrigen Äste strecken.

Die Berührung mit den Bewohnern der Städte hatte jedoch den Nachteil, daß die „Heidjer" mit städtischen Sitten und Lebensformen vertraut wurden, als deren Folge eine Abwendung von ihren bisherigen Anschauungen, Gewohnheiten und ihrer Arbeitsweise, wie sie von den Vorfahren überkommen waren, eintrat. Es wandelte sich auch hier das Alte auf Nimmerwiederkehr, so daß es für Fernerstehende sehr schwer ist, sich ein Bild von dem zu machen, was einstens Gebrauch war.

Die Erkenntnis dieser Tatsache ward denn auch die Veranlassung, bei der Einrichtung und Ausgestaltung des Celler Museums dem flachen Lande eine besondere Aufmerksamkeit zuzuwenden und in dieser Abteilung alles zu vereinen, was geeignet war, ein möglichst getreues Abbild der alten Zeit zu schaffen und auf die Nachwelt zu vererben.

Es war ein glücklicher Gedanke, im Jahre 1892 aus Anlaß des sechshundertjährigen Jubiläums der Stadt Celle, der alten Residenz der Herzöge von Braunschweig und Lüneburg von 1378 bis 1705, ein Museum für althannoversche Heimatgeschichte, und zwar hauptsächlich der Lüneburger Heide ins Leben zu rufen. Der Verfasser des vorliegenden Werkes, als Vater des Gründungsgedankens, ging unterstützt von gleichgesinnten Heimatgenossen ans Werk; sie legten den Grund zu dem, was sich heute dem Beschauer darbietet.

Die Aufstellung der Sammlungsgegenstände erfolgte in systematischer Anordnung in streng voneinander getrennten Gruppen. Es zeigte sich bald, daß die ländliche Abteilung ein be-

sonders großes Interesse bei den Besuchern erweckte, zugleich aber auch, mit welch geringem Verständnis deren Mehrzahl selbst aus ländlichen Kreisen ihr gegenüberstand. Diese Erkenntnis sowie viele Anregungen und Bitten aus befreundeten Fachkreisen haben den Verfasser in den letzten Jahren bei vorgeschrittenem Alter veranlaßt, die reiche geistige Ernte seiner langen Forscher- und Sammeltätigkeit auf volkskundlichem Gebiet zunächst in Form von Beschreibungen einzelner Sammelgruppen des Museums niederzulegen, um diesen seinen geistigen Besitz als unentbehrliche Ergänzung der von ihm gesammelten Altertümer der Nachwelt zu erhalten. Der Verfasser glaubte sich diesen wiederholten Wünschen nicht entziehen zu sollen, war ihm doch durch seine vielfachen Beziehungen zu bäuerlichen Kreisen, die zum Teil bis in seine Jugendzeit zurückreichen, besonders auch durch seine ausgedehnten Sammlerfahrten, ein Einleben in die Gedankenwelt und die Kultur der ländlichen Bevölkerung und zugleich ein Vertrautwerden mit deren Arbeit im Hause, auf dem Hofe und auf dem Felde möglich geworden — ein Schatz von Erinnerungen, wie er heute sonst wohl kaum mehr zusammenzubringen wäre.

Wie erfolgte nun aber die Feststellung und Niederschrift der vorliegenden Aufzeichnungen in ihren Anfängen? Sehr einfach — mit dem Museumshausmeister Diedrich Bartels (geboren in Weesen bei Hermannsburg 1850, † 1924). Dieser treue, vortreffliche Mann war lange im Privatdienst des Verfassers, bis er nach Fertigstellung des Museumsneubaues 1907 in diesem als Hausmeister fest angestellt wurde. Viele Besucher des Museums werden sich seiner Erzählergabe noch erinnern. Er war ein Heidjer bester Art, von altem Schrot und Korn, voll glühender Anhänglichkeit an die heimatliche Heide, mit deren Sitten und Gebräuchen er wohlvertraut war, und er hat sowohl bei der Begründung des Museums wie auch bei dessen weiterer Entwicklung wertvolle Mitarbeit geleistet. Ihn verständigte der Verfasser von seiner Absicht und kam einige Tage darauf mit ihm in seinem Arbeitszimmer zusammen, wo seine Frau zum Schreiben bereit saß: dann begann die Aussprache über das jeweilige Kapitel. Zwanglos flossen die beiderseitigen, sofort niedergeschriebenen Erinnerungen dahin, die später vom Verfasser gesichtet, geordnet und auch sonst für ihren praktischen Zweck durchgearbeitet wurden. Hierbei hat ihm sein Assistent und jetziger Nachfolger in der Leitung des Museums, Herr Dr. Neukirch, getreuliche Hilfe geleistet, besonders zuletzt, als dem Verfasser sein Alter und wiederholte Erkrankungen Einschränkung seiner Arbeit auferlegten. Erstehende Zweifel wurden durch örtliche Besichtigungen und Erkundigungen bei geeigneten Persönlichkeiten später zu beheben gesucht. Unermüdliche mündliche und schriftliche Nachfragen, vielfältige sachkundige Unterstützungen aus ländlichen Kreisen haben dies Material ergänzt.

Die Bedeutung dieser Niederschrift, für die nach ursprünglicher Absicht eine Aufbewahrung im Museumsarchiv vorgesehen war, erhielt eine unerwartete Erweiterung, als Autoritäten,

die Einblicke in das Manuskript genommen hatten, den Verfasser veranlaßten, einer Veröffentlichung näherzutreten. Es seien genannt: Geheimrat Professor Dr. Jessen, Direktor der Bibliothek des Kunstgewerbemuseums in Berlin, Professor Dr. G. Kampfmeyer, Leiter der deutschen Auslandsbibliothek daselbst, Dr. W. Lindner vom Bund Heimatschutz, Berlin, Universitätsprofessor Dr. P. Weber, Jena, Universitätsprofessor Dr. O. Lauffer, Hamburg, die Museumsdirektoren Professor Dr. Fuhse in Braunschweig und Professor Dr. Müller in Frankfurt a. M., besonders auch Oberbürgermeister Denicke in Celle, der als erster eine Drucklegung anregte. Der Verfasser erklärte sich nach anfänglichem Sträuben hierzu bereit, und zwar im Sinne wesentlicher Erweiterung und Ergänzung der bisherigen, für den Handgebrauch im Celler Museum gedachten Aufzeichnungen.

Er begann zugleich, möglichst anschauliche Federzeichnungen der behandelten Gegenstände anfertigen zu lassen, wobei ihn besonders Geheimrat Jessen beraten hat. Dieses Bildermaterial sollte dazu dienen, denjenigen, denen eine Besichtigung der Originale an Ort und Stelle nicht möglich ist, einen Ersatz zu bieten.

Die Absicht war, im Anschluß an die vorhandene Überlieferung und an die erhaltenen Reste in Häusern, Geräten usw. in Verbindung mit einem reichen Bildermaterial das alte bäuerliche Arbeitsleben vor Einführung der Maschinen in seiner ganzen Ursprünglichkeit, aber auch in seinem sinnvollen Zusammenhang mit der Natur und Volksart möglichst so darzustellen, daß man jetzt noch wieder danach arbeiten und die Geräte brauchen könnte, aber auch so, daß die Menschen, die das früher getan haben, möglichst natürlich und lebendig dem Leser vor Augen träten.

Um nun aber seine Absicht auszuführen, sah der Verfasser es als seine Aufgabe an, sich nicht auf trockene Schilderungen der wechselnden täglichen Arbeiten zu beschränken, sondern sie zugleich mit dem ganzen täglichen Leben in Haus und Hof und auf dem Felde, wie es sich im Laufe eines Jahres abspielt, zu verbinden, zumal da eine so eingehende Darstellung des lebendigen Hintergrundes der an vielen Orten gesammelten Gegenstände noch nicht vorhanden ist. Er wollte z. B. versuchen zu zeigen, wie innig die Hantierungen auf unseren Heidehöfen beeinflußt wurden von den gemeinsamen Sorgen und Überlegungen von Bauer und Bäuerin: nicht einer bestimmt, sondern im gegenseitigen Meinungsaustausch wird das Arbeitsprogramm im Laufe eines Jahres festgelegt. Ferner lag ihm daran, das gute patriarchalische Verhältnis zwischen dem Hofbesitzer und seiner Frau einerseits und den Dienstboten andererseits, wie solches in früheren Zeiten herrschte, hervorzuheben. Um dieses und Ähnliches zum Ausdruck zu bringen, benutzte er in eingeflochtenen Gesprächen die plattdeutsche Sprache, und zwar in der Mundart, wie sie in der Südheide, besonders in dem durch seine erfolgreiche Missionsarbeit bekannten Kirchspiel Hermannsburg, nördlich von Celle, gesprochen wird.

Die Schreibweise dieser plattdeutschen Teile erforderte weitere Erwägungen. Allgemeingültige Regeln sind hierüber nicht vorhanden; der vor einigen Jahren von Hamburg und Lübeck ausgehende Versuch, solche zu vereinbaren, ist leider mißlungen. Nach wie vor herrscht die größte Verschiedenheit. Der Verfasser hat sich deshalb entschlossen, auch in der Orthographie den Schreibgebrauch des Hermannsburger Kirchspiels zur Anwendung zu bringen. Er hat Herrn Hermann Ottermann, dem Korrektor der Hermannsburger Missionsbuchhandlung, für seine wertvolle Mithilfe in dieser Beziehung zu danken.

Im übrigen wählte ich eine Darstellung von Einzelhandlungen des ländlichen Lebens in ungezwungener Form, die sich in episodenhafter Weise an die bäuerliche Gesamtwirtschaft anschließen und mit dieser ein in epischer Breite ausgeführtes Ganzes bilden. Mir erschien diese Anlage in ihrer Ursprünglichkeit am zweckmäßigsten, um das Ziel des Werkes, eine allgemeinverständliche Schilderung des ländlichen Lebens auf einigen seiner wichtigeren Gebiete, zu erreichen. Eine Veränderung dieser Darstellungsform ist auch unterblieben, als Dr. Neukirch, mein langjähriger Mitarbeiter, die Freundlichkeit hatte, den Text zur Drucklegung vorzubereiten, wofür ihm mein herzlicher Dank gebührt. Es ist eine schwierige und häufig auch undankbare Sache, das Werk eines anderen fortzusetzen oder zu ergänzen, ohne seinen ursprünglichen Charakter zu verändern, was in vorliegendem Falle gelungen ist.

Berührung mit den beiden vortrefflichen Werken von Andree und Kück besteht natürlich vielfach; neu ist aber die besondere Behandlung des Alltäglichen, der „Mut zum Allereinfachsten", den Herr Professor Weber das besondere Verdienst des Celler Museums genannt und dem dieses seinen großen Erfolg zu danken gehabt hat.

[Vom Verfasser unvollendet hinterlassen.]

Dem Verfasser dieses Buches nahm der Tod die Feder aus der Hand, als der Text gedruckt vorlag. Nur die Schlußkorrektur des letzten Drittels, die Einfügung und Numerierung der Bilder und die Hinweise auf sie im Text, endlich die Zutaten wie Vorwort und Register, waren noch fertig zu machen. Für das Vorwort hatte der Verfasser verschiedene Entwürfe hinterlassen, die sämtlich noch nicht abgeschlossen waren, sich aber ohne wesentliche Änderung in der oben abgedruckten Form zusammenstellen ließen. So war es möglich, doch auch noch das, was Wilhelm Bomann selbst von seinem letzten Werke gedacht und was er von dessen Entstehung zu berichten hatte, mit seinen eigenen Worten der Nachwelt zu überliefern.

Es bleibt wenig hinzuzufügen. Aus der Entstehungsgeschichte des Werkes ergibt sich, daß es vor allem einem Zweige der Volkskunde dienen will, der für vieles andere die noch immer kaum genügend erfüllte Vorbedingung ist: der unmittelbaren Sachforschung und Sach-

beschreibung, und insbesondere der Kenntnis des alten bäuerlichen Arbeitslebens. Demgegenüber sind andere Aufgaben, auch die hier naheliegenden der Sachgeographie, der Sprachforschung, der entwickelungsgeschichtlichen Altertumskunde, bewußt zurückgestellt. Zur Erläuterung der Arbeitsvorgänge und Werkzeuge sollten auch die Abbildungen dienen, bei denen deshalb die Zeichnung der Photographie vorgezogen wurde; sie sind von verschiedenen geschulten Zeichnern nach den Originalen des Celler Museums, soweit es sich um Geräte handelt, angefertigt.

Landschaftlich ist die Südheide, also etwa die Gegend zwischen Soltau und Gifhorn, zugrunde gelegt, die aber als Übergangsgebiet zwischen der noch abgeschlosseneren Binnenheide und dem südlichen Niedersachsen zu vergleichendem Heranziehen der Nachbargebiete vielfach Anlaß gab. Zeitlich ist wie bei allen ähnlichen volkskundlichen Schilderungen an jenen Zustand der traditionellen bäuerlichen Wirtschaftsform gedacht, wie er in der Lüneburger Heide etwa bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts vorherrschte und in genug Resten und Überlieferungen noch während der letzten Jahrzehnte zu erkunden war; in der Erzählung ist der größeren Lebendigkeit zuliebe meist die Gegenwartsform beibehalten.

Es lag dem Verfasser am Herzen, allen, die durch ihre Mitteilungen und Auskünfte seine Arbeit gefördert haben, auch an dieser Stelle nochmals zu danken; nach Möglichkeit hat er die Einzelnen an den betreffenden Stellen des Werkes namhaft gemacht. Doch hat er nichts ohne eigene Prüfung übernommen. Das gilt auch von meiner Mitarbeit; verantwortlich für den gesamten Inhalt des Werkes wollte er selbst sein.

Der besonderen Absicht des Verfassers entsprachen endlich auch die von ihm hinterlassenen Vorarbeiten für ein Sachregister; ich habe sie ergänzt und ausgeführt, wobei, wie auch schon vorher bei den Korrekturen, Herr Studienrat Dr. Knors in Celle freundliche Hilfe geleistet hat. Die oft schwierige Gruppierung und Einordnung der Zeichnungen, deren möglichst zweckentsprechende Reproduktion, wie auch sonst die würdige Ausstattung des Werkes, der opferbereiten Mühewaltung des Verlages zu danken ist, hat im Verein mit diesem ebenfalls hauptsächlich mir obgelegen.

Zum Schluß werden einige Daten über den Lebensgang des Verfassers, der zu den markantesten Erscheinungen volkskundlicher Forschungs- und Museumsarbeit in Deutschland gehört hat, dem Leser nicht unerwünscht sein.

Wilhelm Bomann entstammte einer im 18. Jahrhundert aus Schweden in Celle eingewanderten Familie. Als zehntes Kind des Fabrikbesitzers Georg Christian Bomann wurde er hier am 4. Januar 1848 geboren. Er besuchte das Gymnasium seiner Vaterstadt und machte 1863—1867 in Bielefeld seine kaufmännische Lehrzeit durch, deren er als einer Erziehung zur Gründlichkeit, Pünktlichkeit und Arbeitsfreude stets gern rühmend gedacht

hat. Zwei weitere wichtige Jugendjahre (1869—1871) brachte er in einem New-Yorker Zweiggeschäft der väterlichen Fabrik zu und lernte dort modernes Arbeitstempo, Großzügigkeit und grundsätzlichen Optimismus kennen, wie er das alles bald selbst zu bewähren hatte. Noch jung, 1876, mußte er die Fabrik seines Vaters, eine Wollgarnfärberei, übernehmen. Im nächsten Jahr verheiratete er sich mit Angelika Grotefend, aus altem hannoverschen Gelehrtengeschlecht; sie ist ihm fortan die verständnisvollste und treuste Gefährtin und Helferin in allen seinen Plänen und Arbeiten bis zuletzt gewesen.

Stets war Bomann auch allgemeineren Interessen seines Berufes, seiner Vaterstadt, seines Heimatlandes lebhaft zugewandt, mit starkem Trieb zur Wirkung in größerem, überpersönlichem Kreise, aber stets auch mit energischer Richtung auf konkrete, greifbare Ziele, und mit sicherem Gefühl für das Erreichbare und von den Zeitumständen Begünstigte. Er leitete längere Zeit den Celler Kaufmännischen Verein, war zur hannoverschen Handelskammer abgeordnet und gehörte u. a. dem historischen Verein für Niedersachsen früh als eifriges Mitglied an. Seine eigensten Gaben zu entfalten war ihm aber erst beschieden bei der Gründung und dem Ausbau des Celler Vaterländischen Museums, das nun sein Lebenswerk werden sollte. In einer für das Vorwort seines Buches bestimmten Aufzeichnung, wo er gern auch den wichtigsten Förderern dieser Museumsschöpfung ein Denkmal setzen wollte, hat er selber folgendes darüber berichtet:

„Die Stadt Celle konnte im Jahre 1892 auf ein 600jähriges Bestehen zurückblicken. Was war erklärlicher, als diesen bedeutungsvollsten Erinnerungstag ihrer Geschichte durch eine Gedächtnisfeier zu begehen.

Der Verfasser des nachfolgenden Werkes gehörte dem vorbereitenden Festausschuß an, und als in diesem von ihm die Errichtung eines kulturgeschichtlichen Museums der engeren Heimat, besonders der Stadt Celle und des Regierungsbezirks Lüneburg, angeregt wurde, da fand dieser Vorschlag allgemeine Zustimmung. Ein Ausschuß zur Förderung dieses Planes ward gebildet, der sich später zu einem Museumsverein erweiterte. Zu dessen Leiter wurde der Oberappellationsrat Dr. phil. h. c. Carl Nöldeke auf Antrag des Verfassers erwählt und dieser selbst zu dessen Stellvertreter, sowie im besonderen mit der Einrichtung und dem Ausbau des eigentlichen Museums betraut. Dem Ausschuß gehörten ferner an und erwarben sich unvergängliche Verdienste an der Entwicklung des Museums Lehrer H. Dehning, Kgl. Hannov. Hauptmann a. D. Magnus von Loesecke, und Stadtsyndikus, später Oberbürgermeister Denicke.

Dank der immer bereitwillig gewährten Unterstützung der Vereinsmitglieder und zahlreicher Heiamtgenossen von nah und fern, sowie der provinziellen und städtischen Behörden, der Lüneburgischen Ritter- und Landschaft, besonders aber S. M. des Kaisers und Königs sowie S. Kgl. Hoheit des Herzogs von Cumberland, Herzogs zu Braunschweig-Lüneburg, die

in außerordentlicher Munificenz Ihr Interesse an dem Aufblühen des Museums fortlaufend betätigten, konnte dieses am 9. Juni 1892 eröffnet werden und zu schnellem und reichem Wachstum gedeihen. Schon am 24. April 1907 wurde ein stattlicher Neubau an historischer Stelle, gegenüber dem alten Herzogsschloß bezogen, mit drei Hauptabteilungen: 1. Ländliche Altertümer, 2. Erinnerungen aus der militärischen und sonstigen Landesgeschichte, 3. Darstellungen zur Celler Stadtgeschichte und zur sonstigen städtischen Kultur der Heimat. Wachsendes Raumbedürfnis machte 1912 die Angliederung eines anstoßenden alten Bürgerhauses und 1914/15 Erweiterungsbauten nötig."

Im Jahre 1909 hatte Bomann seine Fabrik verkauft; dem Museum, dessen Leitung er seit 1898 mit dem Vorsitz des Museumsvereins in seiner Person vereinigte, widmete er fortan alle seine Kräfte. Diese Arbeit hatte zuerst hauptsächlich der höfischen, militärischen und staatlichen Vergangenheit seines Heimatlandes gegolten und schon 1897 zur Aufstellung einer armeegeschichtlichen Sammlung geführt, die in dieser Form zum ersten Male Tradition und Ruhmestaten des althannoverschen Heeres zu verherrlichen unternahm. Aber nicht minder originell, planmäßig und zielbewußt nahm Bomann in den nächsten Jahren, etwa seit 1898, die Einrichtung eines hannoverschen Bauernmuseums in die Hand: das eine wie das andere mit ebenso klarem Blick wie warmem Herzensanteil, von dessen Ursprung er wieder selbst berichtet hat. „Schon in goldener Jugendzeit", so erzählt er, „war ihm mit seinen näheren Freunden das Durchstreifen der ländlichen Umgebung von Celle an schulfreien Nachmittagen eine liebe Gewohnheit. Manche der damals angeknüpften Beziehungen zu den Bewohnern ländlicher Höfe werden beiderseits noch heute hoch und wert gehalten, wenngleich an Stelle verstorbener alter Jugendbekannten mehrfach deren Nachkommen getreten sind. Als dann im Jahre 1873 der Verfasser nach Beendigung seiner kaufmännischen Wanderjahre nach Celle zurückkehrte, um bald darauf die väterliche Fabrik zu übernehmen, da stellten neue Heidefahrten die Verbindung mit der Heide und deren Bewohnern rasch wieder her, sie vielfach vertiefend und erweiternd." An solche Erinnerungen knüpfte er, stets unterstützt von einem vorzüglichen Gedächtnis, mit seiner Museumsarbeit an, ebenso wieder später, als ihm diese nach dem Kriege durch zunehmende Altersbeschwerden allmählich unmöglich gemacht wurde und die schriftliche Fixierung seiner wichtigsten Forschungsergebnisse an ihre Stelle trat. Bis dahin hatte ihn zuletzt, etwa seit 1912, hauptsächlich der Ausbau der Museumsabteilung für bürgerliche Kulturgeschichte in Anspruch genommen.

Neben der kaum geminderten Arbeitslust und Schaffenskraft hat Bomann sich in seinen späteren Jahren auch immer wieder hoher Anerkennung seiner Lebensleistung gern erfreut, zumal seit dem zweiten Kaiserbesuch im Celler Museum (1911). Schon 1907 war er zum Ehrenbürger der Stadt Celle ernannt; 1918, an seinem 70. Geburtstag, wurde ihm der Professortitel verliehen. Als er 1923, 75jährig, von der Leitung des Museums zurücktrat,

erhielt dieses ihm zu Ehren den Namen „Bomann-Museum für Hannoversche Heimatgeschichte“. Schmerzlich bleibt es, daß es dem Nimmermüden, der doch zugleich eine so herzliche, stolze Freude an einem abgeschlossenen, wohlgelungenen Werk haben konnte, nicht vergönnt gewesen ist, auch sein in so langer Zeit und mit so angestrengtem Fleiß erarbeitetes Buch ganz vollendet zu sehen. Am 5. September 1926 ist er nach kurzer Krankheit, die ihn bei einem Erholungsaufenthalt in der geliebten Heide ereilt hatte, entschlafen.

So ist das Werk, das hiermit der Öffentlichkeit übergeben wird, Wilhelm Bomanns letztes Vermächtnis geworden. Nicht ohne Sorge, ob er einer für ihn so neuartigen Aufgabe gewachsen sein würde, hat er es begonnen, fortgeführt und seinem Erscheinen entgegengesehen. Wenn es nunmehr doch im großen Gefüge der Wissenschaft als Baustein sich bewähren sollte, und zugleich in der Heimat dazu anregen würde, wertvolles Erinnerungsgut weiter zu erforschen, es besser zu verstehen und treu zu bewahren, so würde das dem redlichen Bemühen seines Urhebers über das Grab hinaus den schönsten Lohn bedeuten.

Celle, im Dezember 1926.

Dr. Albert Neukirch.

Inhaltsverzeichnis

Häufig und abgekürzt zitierte Bücher.

R. Andree, Braunschweiger Volkskunde, 2. Aufl. Braunschweig 1901.
H. C. Bierwirth, Die Vocale der Mundart von Meinersen, Diss. Jena 1890.
W. Bode, Das Heidemuseum in Wilsede, Hamburg 1925.
L'Houet, Zur Psychologie des Bauerntums, 2. Aufl., Tübingen 1920.
E. Kück, Das alte Bauernleben der Lüneburger Heide, Leipzig 1906.
R. Linde, Die Lüneburger Heide, Monographien zur Erdkunde XVIII, Bielefeld und Leipzig 1904.
W. Lindner, Das niedersächsische Bauernhaus in Deutschland und Holland, Hannover 1912.
Lüneburger Heimatbuch, hrsg. v. O. u. Th. Benecke, 2 Bde., Bremen (2. Aufl. seit 1925).
Niedersachsen, Halbmonatsschrift (Niederdeutsche Zeitschrift für Volkstum und Heimatschutz), Bremen 1895—1923.
W. Peßler, Das altsächsische Bauernhaus in seiner geographischen Verbreitung, Braunschweig 1906.

Berichtigungen.

S. 12 Mitte lies: dat wie us neit Hus unner Dak kriegt.
S. 30, Abb. 19: in der Zeichnung des Querschnitts unten ist links im Dach zwischen den beiden kurzen schrägen Stützen der Buchstabe k einzutragen.
S. 80 unten: die Abbildungshinweise 56 a und 60 a sind umzutauschen.
S. 91, Abb. 66, Unterschrift lies: a Grützhaken, b kole Hand.
S. 94 und 95 unten lies: Abb. 76 (statt 75) a und b.
S. 122, Abb. 102: c ist aus Messing, d aus Eisen (statt umgekehrt).
S. 139, Zeile 1, lies: Swee, Einzahl Swaat.
S. 145 unten: Hinweis auf Abb. 124 b zu tilgen.
S. 171, 181, 185 die Hinweise unten, lies: 181 (statt 183), 194 (statt 97), 150 (statt 141).
S. 228, 3. Zeile lies: Week könnt ji dei Däl kriegen.
S. 231, Ende des zweitletzten Absatzes, lies: na dat Äten kieken.
S. 234 Schluß, zu ergänzen: Schoneweg S. 64 f.
S. 248, Abb. 194. Auf die Bandrolle c muß das Band von unten statt von oben laufen, um sich aufzuwickeln, wenn sich das Garn von b abwickelt (vgl. Abb. 195 b).
S. 253, Abb. 200 a—c. Die drei nebeneinanderliegenden oberen Zapfen sind von links nach rechts mit 1—3 zu numerieren, in a der oberste rechts mit 4.

I. Haus und Hof

1. Hausbau

Der niedersächsische Bauernhof ist das schönste Wahrzeichen des Bauerntums unserer Heimat. Haus und Hof haben hier durch Jahrhunderte, vielleicht durch Jahrtausende, eine Form festgehalten, die ganz und gar den Bedürfnissen und der Sinnesart dieses Menschenschlages entspricht: in allem urwüchsig und echt, sparsam und schlicht, sinnreich und zweckmäßig und doch zugleich voll behaglicher Traulichkeit und stolzer Größe, so daß der Fremde staunend davor steht und nur schwer in die Geheimnisse dieser Bauart eindringt. Gleichwohl beruht sie auf einem einheitlichen, strengen, immer wieder befolgten Plan.[1])

Das Haus ist in seiner Konstruktion reiner Holzbau; die Eichen, wie sie noch heute diese alten Höfe beschatten, lieferten den Hauptbaustoff. Sein Fundament besteht aus dicken, auf der Heidekoppel des Bauern ausgegrabenen Feldsteinen. Sie sind mit eisernen Keilen gespalten und mit Hammer und Meißel behauen; die Fugen werden mit Kalkmörtel gefüllt. In älterer Zeit wurden die Feldsteine, wie sie gefunden waren, ungespalten und unbehauen verwendet[2]); die unebenen Flächen und Fugen pflegte man mit kleineren Steinen („Kieserlingen") und mit Lehm zu verzwicken, stellenweise auch nur mit Erde auszufüllen. Solche Grundmauern saugen keine Bodenfeuchtigkeit auf. Auf diesem Steinsockel, der die Erdoberfläche nur wenig überragt, ruht der „Grund" aus mächtigen Eichenschwellen; er liegt überall da, wo Wände und Ständer aufgeführt werden sollen.

Der Grundriß des Hauses (Abb. 1) bildet ein langes Rechteck, an dessen vorderer Schmalseite die große Einfahrtstür (Missendör) zu liegen kommt. Das Innere ist der Länge nach bis zu dem querliegenden Küchenraum (dem Flett) durch zwei innere und zwei äußere Ständerreihen eingeteilt in drei lange Räume, ähnlich den drei „Schiffen" einer Kirche, einen breiten mittleren, die Diele (Däl), und zwei schmälere an den Seiten, die Rindviehställe.

Die inneren Ständer (Höftstönner), zu beiden Seiten der Diele, sind wesentlich höher als die äußeren und in ihrer ganzen Länge von gleicher Stärke (etwa 24 × 30 cm).[3]) Sie haben die Hauptlast des Hauses zu tragen. Wo sie in der „Höftschwelle" verzapft sind, ist diese mit den kräftigsten und tragfähigsten Feldsteinen unterlegt. Auf jeder dieser beiden

---

[1]) L'Houet, Zur Psychologie des Bauerntums (2. Aufl. 1920) S. 27: „Wer sich in einem dieser alten Häuser zurechtfindet, der findet sich in allen zurecht. Und brennt ein Haus ab, so steht der Plan für das neue auch schon fest; es wird genau dem zerstörten gleichen. Es ist immer der gleiche Gedanke, der ihn leitet: Wi wilt et man bi'n Olen laten." Der Verfasser war Pfarrer in Heiligenrode im Hoyaschen. Über den befremdenden Eindruck des Grundplanes auf Unkundige in alter und neuer Zeit vgl. O. Lauffer, Das deutsche Haus S. 21.

[2]) So jedenfalls noch häufig im 18. Jahrhundert, in Ausnahmefällen auch noch später, so z. B. noch 1872 in Baven bei Hermannsburg.

[3]) Nach Peßler, Das altniedersächsische Bauernhaus in seiner geographischen Verbreitung S. 124 sollen die Höftständer an dem einen Ende stärker als dem andern sein. Dies wird aus der Südheide, u. a. aus der Gegend um Hermannsburg und um Suderburg, nicht bestätigt.

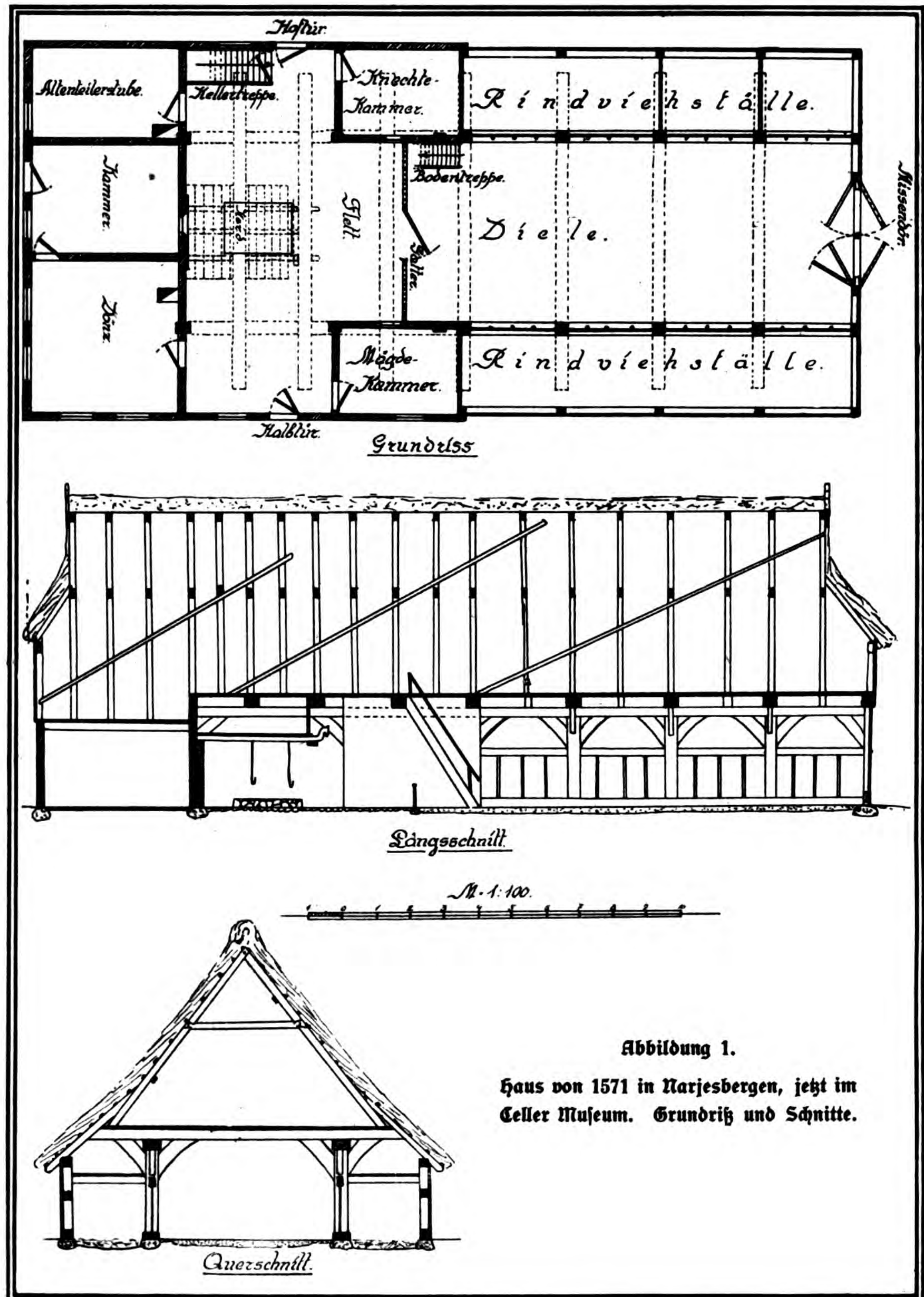


Abbildung 1.

Haus von 1571 in Narjesbergen, jetzt im Celler Museum. Grundriß und Schnitte.

inneren Ständerreihen liegt in der Längsrichtung ein **Luchtbalken** (Lucht), ein Stamm von gewaltiger Länge und Stärke, der so behauen ist, daß das untere „Stammende" stärker bleibt als das obere „Zopfende"; jenes ruht in der Rückwand des Fletts, so daß der stärkere Teil dieses überspannt und die Verjüngung auf die Missendör zuläuft. Reichte der Stamm nicht bis zur Torwand, so setzte man zwei aneinander.[4])

Auf die Luchtbalken werden quer zur Längsrichtung des Hauses von Ständer zu Ständer mächtige **Balken** gelegt, die außerdem durch vier „Kopfbänder" an den der Diele und dem Kuhstalle, die sie überspannen, zugewandten Seiten der Ständer unterstützt werden. Die



Abb. 2. Konstruktion des Niedersachsenhauses.

a Grund, Schwelle, b Höftschwelle, c Höftständer, d Lucht, e Querbalken, f Kopfband, g Dachsparren, h Hahnenbalken, i Windrispe, k Ständer der Seitenwände, l Sturmband, Strebe, m Riegel, n Plate, o Klappe, p Dörständer, q Dörholm, r Aufschiebling, s Dachlatten, t Einzug, u Bodenbretter.

[4]) Doch erzählen die alten Zimmermeister Korden in Bergen und Hornbostel in Hermannsburg, daß sie Luchtbalken von 60 Fuß Länge also über 20 Metern verarbeitet haben. Im Celler Museum ist ein Luchtbalken ausgestellt, dessen Länge 9,20 m bei einem Durchmesser von 70 cm beträgt. Aber solche Baumriesen waren in früheren Jahrhunderten in der Heide keine Seltenheit, wie ihre bei Flußbaggerungen und in Mooren aufgefundenen Reste beweisen. Der Name „Lucht" hängt vermutlich mit „lichten" = heben zusammen; Kück, Das alte Bauernleben der Lüneburger Heide S. 210. — Nach Heinrich Kohlmeyer (Lehrer in Celle, † 1923), einem genauen Kenner der Südheide, der er entstammte, hat nach 1650 die Verwendung so starker Luchtbalken aufgehört, seitdem sind mehrfach auch tannene Balken als Lucht genommen, vielleicht weil der dreißigjährige Krieg unter den Eichenbeständen einiger Gegenden zu stark aufgeräumt hat.

beiden Enden der Querbalken ragen über die Luchtbalken hinaus. Auf diesen überragenden Enden der Balken werden die Dachsparren (Dackspohren) aufgerichtet. Es geschieht dieses derart, daß zuerst je zwei der sich gegenüberstehenden Dachsparren mit ihren oberen Enden in der durch das Dach bedingten Schrägstellung zusammengenagelt werden und darunter der Hahnenbalken (Hahnenband, Hanenbent nach H. C. Bierwirth, Die Vocale der Mundart von Meinersen S. 30) angebracht wird. Danach werden die beiden Dachsparren hochgerichtet und in die erwähnten vorstehenden Balkenenden verzapft. So wird ein Paar nach dem andern aufgestellt und mit dem nächsten durch Dachlatten (Dacklatten) verbunden, ohne durch einen besonderen Dachstuhl (Dackstaul) gestützt zu sein. Nur durch einige schräg angenagelte „Sturmlatten" (Swapen, Doonlatten) wird der Längsverband etwas verstärkt (Abb. 2).[5])

Die Ständer (Stönner) der Außenwände sind schwächer als die Höftständer, stehen aber höchstens halbsoweit auseinander und werden durch Streben (Sturmbänder) gestützt und in halber Höhe durch Riegel verbunden. Die beiden Ständer in der Vorderwand rechts und links von der Missendör heißen Türständer (Dörstönner); sie tragen den Türholm (Dörholm), der unter dem vordersten Querbalken liegt. Die beträchtlich niedrigeren Ständer der äußeren Längswände sind oben durch einen Rahmenbalken (Wandrahm oder Plate) abgedeckt. Von der Plate aus werden schräge Aufschieblinge (Drufhaken) an die Dachsparren gelehnt, und gleich diesen, deren Fortsetzung nach unten sie bilden, mit Dachlatten untereinander verbunden. Sie sind in einer Vertiefung der Plate (dem Pott) mit einem in diesen passenden „Einsatz" durch einen Holznagel befestigt und ragen nach unten über sie hinaus, um den Tropfenfall des Daches vom Hause abzuleiten. Diese Seitenteile des Hauses haben also nichts zu tragen und könnten weggenommen werden, ohne daß der mittlere Hauptteil gefährdet wäre; sie werden in der Lüneburger Heide und deren Randgebieten als „Körwände" bezeichnet, früher und stellenweise noch heute auch als „Ankübbels", nach der Volksethymologie, weil sie eben nur „angekippt" sind.[6]) Die Seitenwände sind so niedrig, daß man die Dachtraufe manchmal bequem mit der Hand erreichen kann.

Über der Missendör und entsprechend an der Rückseite des Hauses wird die Giebelwand (Tenswand) noch ein Stück höher hinaufgeführt und nach oben durch ein hohes Walmdach abgeschlossen (Abb. 4).[7])

Von der hier geschilderten Grundform des niedersächsischen Bauernhauses gibt es, zumal in den Landschaften außerhalb des niedersächsischen Kerngebietes, mannigfache

---

[5]) Über diese ganze, so überaus eigenartige Konstruktion des Niedersachsenhauses, auch ihre kleineren landschaftlichen Unterschiede, handelt eingehend Schlöbcke im Lüneburger Heimatbuch II (1914) S. 118 ff. Vgl. ferner Peßler a. a. O. S. 124, Lindner, Das niedersächsische Bauernhaus in Deutschland und Holland S. 18 und Lauffer a. a. O. S. 20 f. 58 f.

[6]) Dieser Ausdruck, bei alten Celler Zimmerleuten zum Teil noch bekannt, ist aus Weyhausen 1737 bezeugt: Malortie, Beiträge zur Geschichte des Braunschweigisch-Lüneburgischen Hauses und Hofes, V S. 186. Von der „Ankümmelswand" schreibt Lehrer Gehr in Hornbostel, Heimat-Bote f. d. Kirchengem. Winsen a. d. Aller 1909 S. 112. Schlöbcke im Lüneb. Heimatbuch II 89 u. 115 kennt: Kübbinge, Küppinge, Ankübbige, Ankübelse. In Meinersen bezeichnet „Kiweje" einen kleinen Anbau am Hause oder eine Rumpelkammer im Hause; Bierwirth a. a. O. 63.

[7]) Dies hat also die Form eines Krüppelwalms, während im nördlichen Niedersachsen der Walm häufig bis zum Querbalken herabreicht. Lindner a. a. O. S. 53.

Abwandlungen sowohl des Grundrisses wie Aufrisses (Durchgangsdiele, Dreiständerhaus usw.)[8])

Wir erwähnen davon nur eine Abweichung im Aufriß, die auch in der Heide allgemein verbreitet ist, das sog. „Vierständerhaus". Es kennzeichnet sich dadurch, daß von den vier Ständerreihen (s. S. 1) die beiden mittleren nicht höher sind und allein den Dachaufbau tragen, sondern daß alle vier die gleiche Höhe haben und dadurch die charakteristischen „Ankübbels" wegfallen. Die Last eines Querbalkens verteilt sich dann also statt auf zwei gleichmäßig auf vier Ständer (Abb. 3), und die Dachsparren ruhen in der uns geläufigen Weise auf den äußeren Längswänden des Hauses (Abb. 4). Es ist dies offenbar eine Ab-

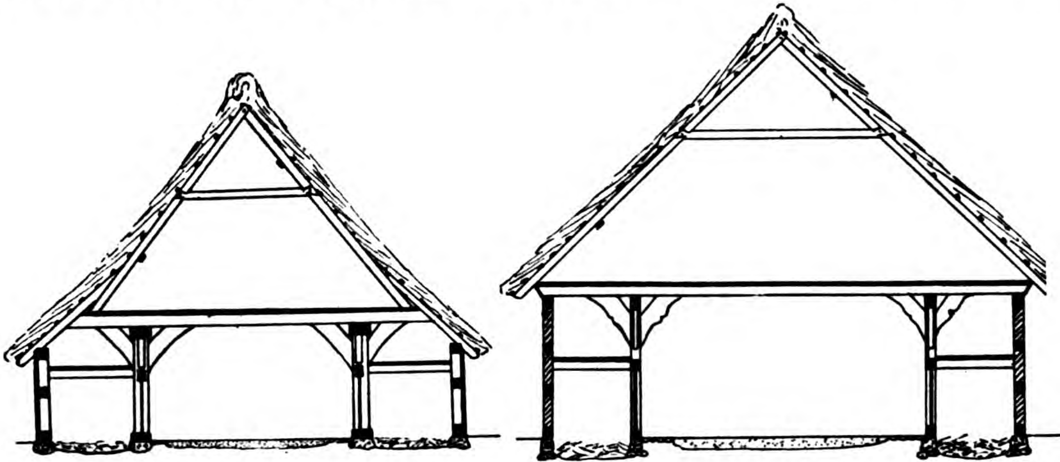


Abb. 3.
Links: Zweiständerhaus (vgl. Abb. 1), rechts: Vierständerhaus (Hambühren 1806) im Querschnitte.

schwächung der ursprünglichen Eigenart des Niedersachsenhauses und findet sich deshalb hauptsächlich an den Grenzen von dessen Verbreitungsgebiet, so ganz allgemein im Hannoverschen Wendlande.[9]) In der Südheide zeigen vielfach neuere Bauernhäuser aus Anfang und Mitte des 19. Jahrhunderts diese Bauart.[10])

Das ganze Fachwerk des Hauses ist aus Eichenholz, die Balken mit dem daraufruhenden Dachgerüst dagegen aus Tannen.[11]) Das erforderliche Bauholz nahm der Bauer aus eige-

---

[8]) Gute Zusammenstellungen darüber von Peßler in der Zeitschrift des Histor. Vereins f. Niedersachsen, Jahrg. 1910 (S. 209 ff.) und von Lauffer a. a. O. S. 59.

[9]) So zeigen den Gegensatz auch die beiden Hofmodelle aus der Heide und aus dem Wendland im Celler Museum.

[10]) In Eschede (Kreis Celle) brannten 1806 mehrere Häuser ab. Die neuen Ersatzbauten wurden mit „hohen Ständern" errichtet, während das vom Brand verschont gebliebene Heineckesche Haus von 1802 noch niedrige Ständer in den Seitenwänden aufweist.

[11]) Vereinzelte Abweichungen von dieser Regel kommen in der Heide vor, so auf dem Kuhlshofe in Spechtshorn, auf dem auch die Balken, Dachsparren mit Hahnenbalken und Dachlatten aus Eichenholz hergestellt sind. Dort bestand in alten Zeiten ein außergewöhnlicher Reichtum an Eichenwaldungen. Aus den Celler Stadtkirchenrechnungen geht hervor, daß bei den umfangreichen Umbauten der Stadtkirche im 17. Jahrhundert das erforderliche Eichenholz zum größten Teile aus dem Kirchspiel Hohne, dem Spechtshorn

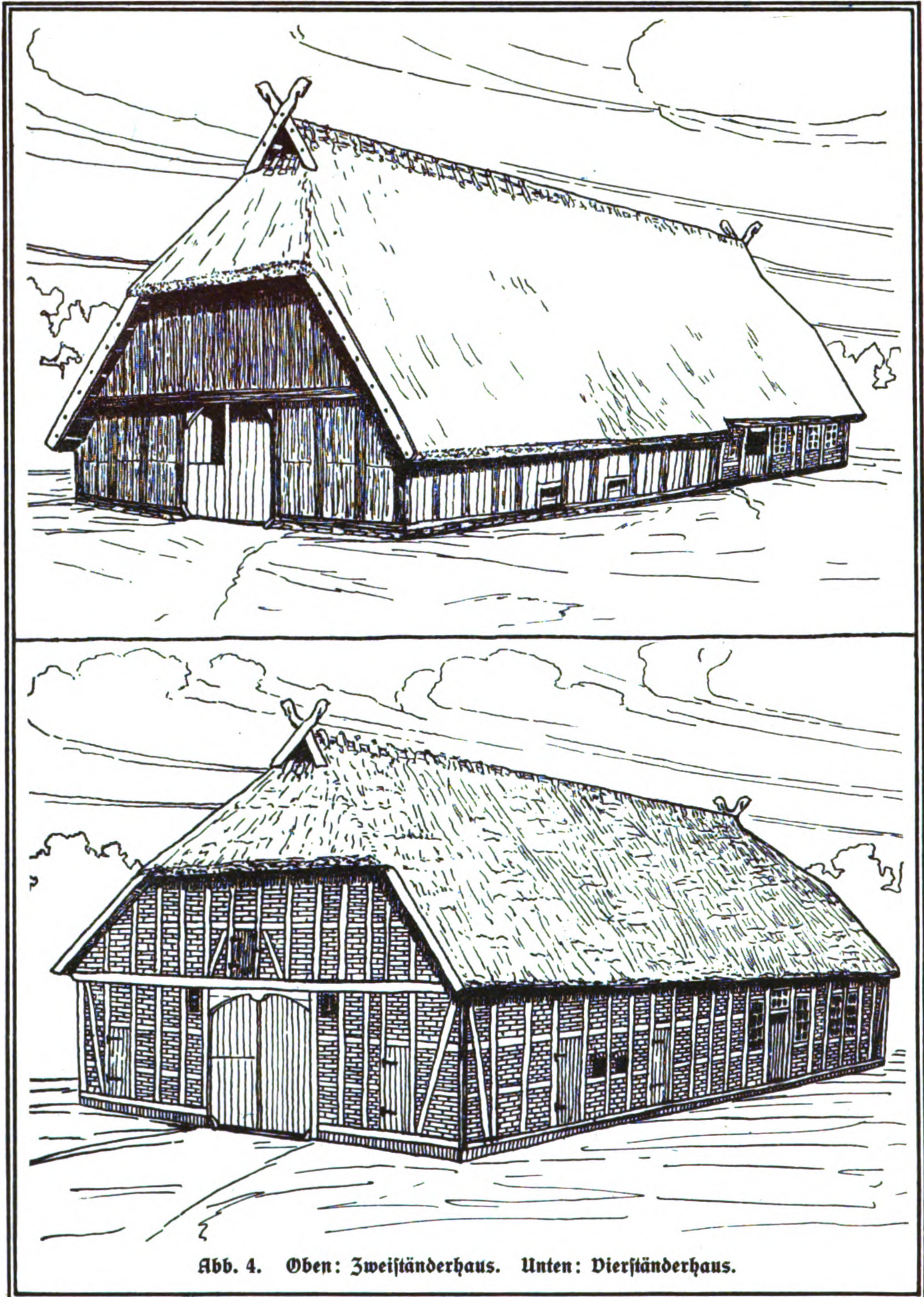


Abb. 4. Oben: Zweiständerhaus. Unten: Vierständerhaus.

nen Beständen. Konnte er das nicht, so halfen die benachbarten Hofbesitzer, und zwar meistens durch Schenkung aus, wie auch die Forstverwaltung jederzeit bereit war, Bauholz aus den fiskalischen Forsten gegen Zahlung der niedrigen Forsttaxe zu bewilligen.[12])

Die Bearbeitung der Baumstämme geschieht auf dem Hofe des Bauern. Zuerst werden mit der Axt die größten Ungleichheiten beseitigt und danach die eigentlichen Bauhölzer einschließlich Luchtbalken, Querbalken und Dachsparren mit dem Breitbeil behauen. Bretter und Dachlatten werden über der „Sägekuhle" oder auf großen „Holzböcken" (Holtböck), auf die die Stämme mit der Hebelade (Heflah) hochgebracht sind, mit der Schottsäge in erforderlicher Stärke zugeschnitten. Dazu sind zwei bis drei Männer nötig, von denen einer von oben und einer oder zwei von unten die Säge bewegen (Abb. 5 u. 6). Sägekuhlen sind noch jetzt auf manchen Bauernhöfen vorhanden, aber schon seit längeren Jahren außer Benutzung. Sie wurden — gewöhnlich auf dem hinteren Teil des Hofes — so angelegt, daß die Wagen mit den Holzstämmen ohne Schwierigkeit an sie heranfahren konnten. Sägemühlen fehlten früher in der Heide völlig.

Ist der Bau im Fachwerk vollendet, so folgt in fröhlicher Stimmung das Richtefest. Zu ihm werden alle diejenigen eingeladen, die durch Hand- und Spanndienste, durch Gewährung von Bauholz, Dachstroh oder andere Hilfen den Bau des Hauses gefördert haben. Unter munteren Weisen einer Dorfkapelle wird der mit Blumen, Bändern und bunten Taschentüchern für die Zimmergesellen geschmückte Richtekranz auf die vordere Ecke des Giebels hinaufgewunden und dort befestigt. Der Polier oder ein Geselle spricht von der Höhe des Daches einen gereimten Weihespruch, der mit einem Hoch auf den Bauherrn und dessen Familie endet. Darauf nimmt er aus einer Flasche einen kräftigen Schluck Branntwein, läßt sie im Kreise umhergehen, bis sie geleert ist, und schleudert zum Schluß die leere Flasche mit kräftigem Schwunge auf die Erde, daß sie zerschellt, denn das ist ein gutes Vorzeichen für das Glück im neuen Hause. Ein gemeinsames Essen folgt dem „Richten", zu dem von der Bäuerin aus ihren Fleischvorräten große Mengen bereitgestellt werden.[13]) An das Essen schließt sich auch wohl ein Tanz der jungen Leute.

---

eingepfarrt war, geliefert wurde. Zimmerleute aus Celle gingen dorthin, um die Stämme in einer „Sägekuhle" (Saagkuhl) in gewünschte Maße zu sägen und sonst zu bearbeiten. Ebenso berichtet Lehrer A. Heitsch in Suderburg, daß auf seinem 1706 erbauten väterlichen Hause mehrere eichene Dachsparren waren. Er erwähnt zugleich das auch sonst vielfach in der Lüneburger Heide verbreitete, jedoch nirgends bestätigte Gerücht, daß auf manchen Bauernhäusern Sparren aus Wacholdern vorhanden gewesen seien. Er fügt hinzu: „Ich glaube das nicht, weil der Wacholder wohl kaum so stark wird; ich vermute vielmehr, daß das Eibenholz (Taxus baccata) war." Früher erreichten aber die Wacholder öfter baumartige Stärke, und von einem alten Schafstall in Hörpel bei Wilsede wird bestimmt bezeugt, daß von den Dachsparren einer aus Ilex, zwei oder drei aus Wacholdern gewesen seien (W. Bode, Das Heidemuseum in Wilsede S. 5). In der Gegend von Nienhagen südlich von Celle soll statt Eichen- und Tannenholz vielfach Eschenholz an Bauernhäusern verwandt sein.

[12]) Um sich zu überzeugen, ob die zu fällende Eiche auch gesund sei und nicht etwa die Kernfäule habe, bohrte man sie an; fand man, daß sie krank war, so wurde eine andere genommen.

[13]) In manchen Dörfern war es üblich, zum Richtefest Eßwaren, wie Eier, Butter, Schinken, Wurst u. dgl. zu sammeln. Zu diesem Zwecke gingen zwei Frauen mit der Kiepe auf dem Rücken von Hof zu Hof. Man nannte das „Eierbetteln" (Eierpracheln). Als in dem Dorfe Suderburg, Kreis Uelzen, ein dahin versetzter Landjäger, der Land und Leute nicht kannte, dies als Bettelei zur Anzeige brachte, sagten die Frauen später: „Wi wüllt wat lehnen (leihen) tau den Buern sien Husbaun" (Lehrer A. Heitsch, Suderburg).

Hier sei eine kleine Abschweifung gestattet über die Flößerei, durch die früher Bauholz aus den Wäldern der Heide auch nach auswärts vertrieben wurde, ein heute ganz eingegangener Erwerbszweig des Heidjervolkes.[14])

Wir nehmen als Beispiel das landschaftlich so schöne Örtzetal. Hier befanden sich in allen anliegenden Ortschaften, namentlich in Hermannsburg und Sülze, Einbindestellen, an

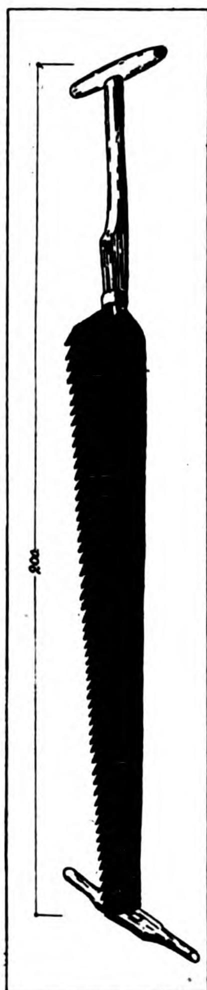


Abb. 5. Schottsäge.

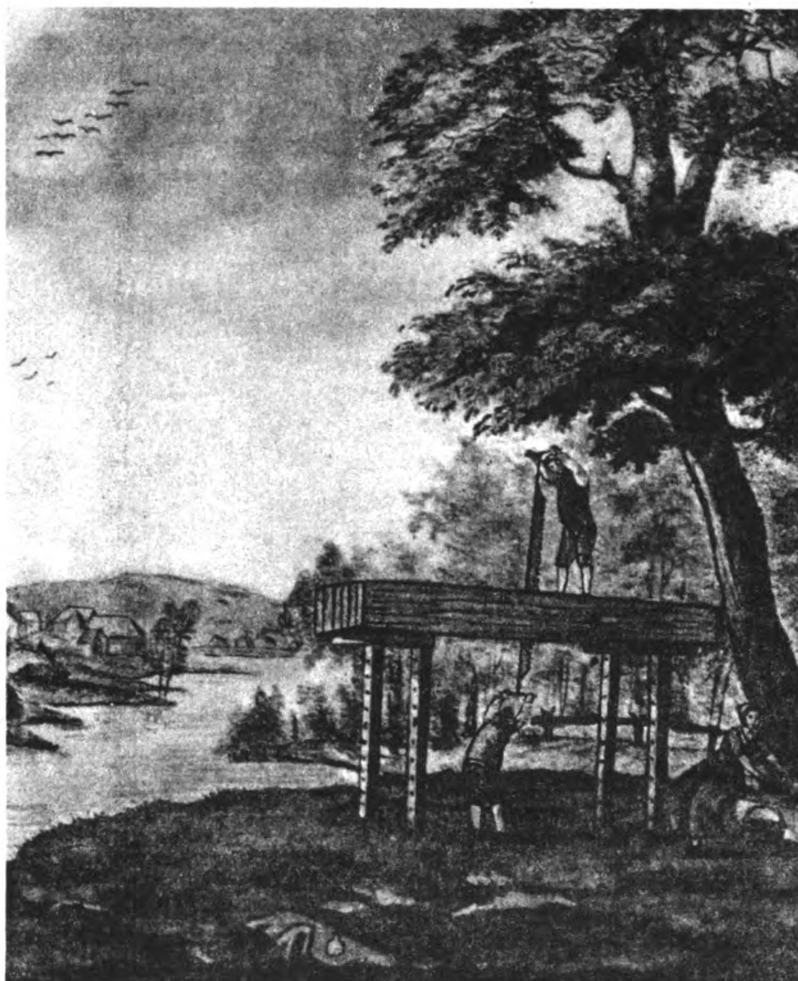


Abb. 6. Sägekuhle.
Nach einer getuschten Federzeichnung von 1792.

denen die Flöße zusammengestellt wurden; sie sind heute noch an dem Fehlen jeglichen Gras- oder Heidewuchses zu erkennen; an deren Stelle dehnt sich eine große Sandfläche hinab bis an die Ufer der Örtze. Im Celler Museum ist das Modell einer solchen Uferstelle mit Sägekuhle und Floß aufgestellt.

---

[14]) Das Folgende z. T. nach Mitteilungen von H. Kohlmeyer, vgl. oben Anm. 4.

Der Flößereibetrieb hatte für diese Gegend eine große Bedeutung. Sollte ein Wald abgeholzt werden, so ließ ihn der Besitzer durch einen unparteiischen Sachverständigen abschätzen. Er benachrichtigte dann einen Holzhändler von seinem Vorhaben, der dann ebenfalls eine Schätzung vornahm, worauf gewöhnlich der Handel rasch abgeschlossen wurde. Bald darauf herrschte im Walde ein reges Treiben. Laut erschallten die Axthiebe der kräftigen Holzfäller (Höltjer) durch die Stille des Waldes. Sie fällten die starken, zu Balken und Mastbäumen bestimmten Bäume, die krachend zu Boden stürzten. In einiger Entfernung von ihnen waren eine oder mehrere Sägekuhlen errichtet, über denen schwächere Baumstämme zu Brettern, Dach- und Zaunlatten zerschnitten wurden, für die sich stets willige Käufer fanden.

Die Holzfäller und Lattensäger blieben tagsüber auf ihren Arbeitsstellen im Walde. Mittags bereiteten sie sich auf offenem Feuer Kaffee in den sogenannten Winser Blechtöpfen (von einfacher runder Form mit Henkel und Deckel), und nachts fanden sie, falls ihre Arbeitsstätte von dem Heimatdorf weit entfernt war, in den nächsten Dörfern billiges Unterkommen und Abendessen. — Die gefällten Baumstämme wurden an eisernen Ketten von Pferden an die Sägekuhlen oder die Holzwagen geschleppt. Schon früh am Morgen ertönte das Wagengerassel und der Peitschenknall der Holzfuhrleute, die das Holz weiter



Abb. 7. Floß.

nach den Einbindestellen brachten. Es war häufig eine schwierige Arbeit, die riesigen Baumstämme mit Hilfe der Hebelade auf die Wagenachsen zu heben.

Das Zusammenbinden der Baumstämme zu einem Floß (Flott) erforderte genaueste sachliche Kenntnisse. Zuerst wurden zwei besonders kräftige Stämme als Seitenstämme des Floßes ins Wasser gerollt und so weit voneinander geschoben, wie das Floß breit sein sollte. In dieser Lage wurden sie durch je einen über die Enden gelegten hölzernen Querriegel, das Joch (Jöck) festgehalten, womit ein Rahmen für das entstehende Floß gebildet war. Die Joche wurden mit Tauen zusammengehalten, die aus Birken- oder Weidenzweigen gedreht und in Löchern, die man zu Seiten der Joche in die Stämme bohrte, verpflöckt wurden. Nun wurden die weiteren für das Floß bestimmten Holzstämme einzeln von hinten unter dem Joch durch mit der Taststange (Schiebebaum, Schufboom) in den Rahmen des Floßes geschoben, bis sie Seite an Seite mit den zuerst genannten Seitenstämmen lagen, und mit den beiden Jochen in der geschilderten Weise durch Birken- oder Weidentaue verbunden. Geschah dies in sorgfältiger Weise, so erhielt das Floß die zu seiner Fahrt nach Bremen erforderliche Festigkeit. Auf der nunmehr fertigen unteren Lage wurde das Floß bis zu seiner Tragfähigkeit mit weiteren lose aufgelegten Baumstämmen und mit Brettern und Latten beladen. Schließlich wurde ein einfacher Bretterverschlag als Schutz gegen die Unbilden des Wetters und ein ruderartiges Steuer hinzugefügt (Abb. 7. Die folgenden Ausführungen nach F. Bockhorn, Niedersachsen XVIII, 270/71).

Die Flößer (Flötjer) standen beim Binden des Floßes meistens im Wasser, weshalb sie bei dieser Arbeit die bis an den Leib hinaufreichenden Krempstiefel (Krempstäwel) anhatten. Die Örtzeflößer übten die schönen frommen Gebräuche ihrer Heimat auch draußen während der Fahrt; sie begannen z. B. keine Mahlzeit, ohne entblößten Hauptes und stehend ein leises Gebet zu sprechen. Sie bildeten eine große Gesamtzahl, die in einer besonderen Gruppe der Holzarbeiter vereinigt war. Die auf den schmalen, vielgekrümmten Nebenflüssen der Aller gebundenen Holzflöße waren wesentlich kleiner als die der Aller, etwa 24 m lang und 3 m breit. Auf den Bindestellen bei Winsen wurden sie bis zu 70 m Länge und 6 m Breite umgebunden und zu mehreren vereinigt. Die Fertigstellung eines derartig vergrößerten Floßes dauerte 5—6 Tage. Hatte sich der Floßmeister (Flottmester) von der Festigkeit überzeugt, so begann die Fahrt nach Bremen.

Zu jedem Floße gehörten zwei Flößer, einer stand vorn mit der Schiebestange, einer, der für Floß und Fahrt verantwortliche Floßmeister, hinten am Steuer. Die beiden mußten das Flußbett mit seinen vielen scharfen Krümmungen, Buchten und Sandbänken genau kennen, und besonders der Floßmeister mußte ein geschickter und gewandter Lenker sein; fuhr das Floß fest, so kostete es viel Mühe, um wieder flott zu werden. Meistens jedoch kam man ohne Unfall in Bremen an. Die Dauer der Fahrt von Winsen bis Bremen richtete sich nach Wind- und Wasserstand, günstigenfalls brauchte man 2—3 Tage, manchmal aber auch 5—6 Tage. Beim Eintritt der Dunkelheit wurde das Floß am Ufer festgelegt, worauf die Flößer die ihnen bekannte Herberge zur Nachtruhe aufsuchten.

Hatten die Flößer das Floß in Bremen abgeliefert, so traten sie gleich den Heimweg zu Fuß an, wobei sie nicht vergaßen, die eisernen Spitzen der Schiebestangen von diesen abzuschlagen, um sie über den Lederholster gehängt wieder mit nach Hause zu nehmen. Später nach Einführung der Eisenbahn fuhren sie mit dieser nach Verden, um von hier nach Hause zu wandern. Die Wegstrecken für die einzelnen Tagereisen waren feststehend. Die nötige Verpflegung für Hin- und Rückreise führten die Flößer in ihrem großen ledernen Achttage- oder Flötjerholster mit sich. War die Heimreise glücklich beendet, so wurden sofort die Vorbereitungen für eine neue Fahrt in Angriff genommen. Manche Flößer machten im Laufe des Sommerhalbjahres etwa zehn Bremer Reisen. Sie bekamen in den 1870er Jahren 27—30 Mark, doch hatten sie einen Nebenverdienst durch Verkauf der Schiebestangen und des Abfallholzes, das sie von der Einbindestelle auf dem Floße mit nach Bremen nahmen.



Nach dem Richten des Hauses (Husrichten) beginnt das Ausfüllen des Fachwerkes. Die Vorderwand und die Seitenwände (vgl. S. 4 und S. 30) wurden in der Heide gewöhnlich nur mit einer Verschalung von Holzbrettern versehen. In ihr befinden sich an den Rindviehställen in Abständen von 3 bis 4 m Klappen zur Fortschaffung des Mistes oder um frische Streu hineinzubringen.[15]) An den Wohnteilen füllte man in ältester Zeit das Fachwerk mit „Lehmstaken". Das waren gespaltene Holzscheite (Holtsprütten) aus weichem Holze, die zwischen zwei an den oberen und unteren Seiten der Riegel eines Faches aus-

[15]) Zwischen Plate und Dach (s. oben S. 4) bleiben hier schmale Lücken offen, die mit zum Rauchabzug dienen, im Winter aber mit Strohwülsten verstopft werden, um die Kälte von den Viehställen abzuhalten. Vielfach jedoch sind diese Lücken durch vorgenagelte Bretter verschlossen.

gearbeitete Falze geschoben und dann durch quer hindurch geflochtene Heister oder auch Reisig verbunden werden. (Vgl. auch Lindner S. 51.) Auf dieses Holzgeflecht wird an beiden Seiten ein Putz von Strohlehm aufgetragen, der zuletzt einen weißen, gelben oder roten Kalkanstrich erhält.[16]) Neuerdings, allgemeiner wohl erst im 19. Jahrhundert, mauerte man das Fachwerk mit gebrannten Steinen, seltener mit Lehmsteinen aus.[17])

Mit den Maurerarbeiten gleichzeitig pflegten die Arbeiten am Strohdach zu beginnen, die dem Dachdecker oblagen. In der Regel wohnten einige Dachdecker in jedem Kirchspiel (Kaspel), denen alle einschlägigen Arbeiten ihres Bezirkes übertragen wurden. Als noch sämtliche ländliche Gebäude, einerlei ob es Wohnhäuser, Scheunen, Schafställe oder Torfschuppen waren, mit Stroh gedeckt wurden, hielt der Strohdecker mehrere Gesellen, auch pflegte er Lehrlinge auszubilden. Zwei bis drei oder bei großen Dächern noch mehr Gesellen standen ihm helfend zur Seite.[18]) Um kleinere Ausbesserungen vorzunehmen, pflegte jeder Dachdecker einmal im Jahre eine Rundreise in seinem Bezirke zu machen, wovon die Bewohner der betreffenden Dörfer Sonntags nach dem Gottesdienste im gemeinsamen Kirchdorfe von ihm benachrichtigt wurden. Er arbeitete dann so lange in einem Dorfe, bis sämtliche beschädigte Strohdächer ausgebessert waren; danach zog er in das nächste Dorf, bis seine Rundreise beendet war. Im Winter pflegten die Strohdachdecker die Hausschlachterei zu betreiben.

Das Neubedecken ganzer Häuser mit Stroh ist seit einigen Jahrzehnten mehr oder minder verboten, während das Ausbessern alter Strohdächer noch gestattet ist. In Fällen, in denen alte Häuser eine sich über das ganze Dach erstreckende Neudeckung nötig hatten, wußten Bauer und Strohdecker, ohne sich gegen den Wortlaut des gesetzlichen Verbots zu vergehen, sich dadurch zu helfen, daß sie in jedem Jahre einen Teil des Daches neu eindeckten. Aber die große Feuergefährlichkeit des Strohdaches gegenüber dem mehr Sicherheit bietenden Pfannendach hat bewirkt, daß es zurückweichen mußte.[19]) Den Ausschlag gab schließlich, daß auch Feuerversicherungsgesellschaften immer größere Schwierigkeiten machten, Häuser mit Strohdach zu versichern; damit war das Strohdach zum Verschwinden verurteilt. Wahrscheinlich stirbt die alte Strohdeckerei allmählich ganz aus; sie sei hier deshalb eingehender beschrieben.

Wollte ein Hofbesitzer ein neues Wohnhaus bauen, so wurde der Dachdecker zeitig benachrichtigt. Das geschah meistens schon im Herbst des Vorjahres Sonntags beim zufälligen

---

[16]) Häufig wurde der Lehmputz ohne Reisig unmittelbar auf die aufrecht stehenden Holzsprütten aufgetragen. „Ik will dei Wand utspeilen." Strahlenwand nennt man ein Holzflechtwerk, dessen beide Seiten mit Strohlehm verputzt werden.

[17]) In manchen Dörfern, z. B. in Wietze, Steinförde, Wieckenberg und anderen benachbarten Ortschaften wurde vielfach Raseneisenstein — in der Heide wohl auch „rauher Stein" (ruher Stein) genannt — zum Ausmauern des Fachwerks verwandt. Man findet ihn auch an älteren ländlichen Kirchen sowie an den ältesten Teilen des um 1300 errichteten Celler Schlosses und des Celler Rathauses. Eisenschlacken aus der Verhüttung des Eisensteins wurden in einigen Teilen der Heide mit abergläubischer Furcht betrachtet, da man sie für vom Himmel gefallene Steine (Meteorsteine) hielt (Pastor Bode in Egestorf, jetzt Wilsede).

[18]) Heute nach dem ständigen Rückgang der Strohdächer sind diese Gesellen vielfach verschwunden, und auch Strohdeckermeister gibt es nicht mehr in jedem Kirchspiel. Sind größere Arbeiten auszuführen, so unterstützen sich benachbarte Strohdecker gegenseitig.

[19]) Auch das gegen die leichte Entzündbarkeit mit Lehm- und Gallwasser imprägnierte Gernenzdach hat bisher keine größere Verbreitung gefunden, weil es von vornherein die Keime baldiger Fäulnis in sich trägt.

Zusammentreffen nach beendetem Gottesdienste. Geht doch nahezu jeder Bauer der Heide, falls er nicht dringend behindert ist, regelmäßig zur Kirche. Da redet denn der Hofbesitzer den Dachdecker an: „Heinrich, du hast woll ar hörd, dat ik'n neit Hus bau'n will, richt dik man in, dat du kamen kannst, wenn't sau wiet is tau'n Decken. — Dat will ik woll daun, weneer wült ji denn richten? — Dei Timmerlüe hewwt seggt, sei wärn glieks na Ostern taun Richten ferdig. Dat kann ja woll noch'n paar Daag länger duern, dat haakt denn doch tauwielen an dütt un dat. — Dat is gaud, ik will mik dartau inrichten. Du gifft mik denn Naricht. Du must awer dorver sorgen, dat dei Dakschöwe un wat süs nödig is, tau dei Tid ferdig is und parat liggt. — Dat laat man mine Sorge wän, et schall niks fehlen, wenn't sau wiet is." — Damit waren alle Verabredungen getroffen und weitere Verhandlungen nicht erforderlich. Bei dem großen Rechtlichkeitsgefühle der Heidebauern, das sich auf Treu und Glauben gründet, weiß jeder, daß er sich auf den andern fest verlassen kann. Wer etwas verspricht, ohne es zu halten, ist ein Windbeutel (Windbüdel).

Im Winter begann der Bauer die „Dakschöwe" fertigzumachen. Dazu war nur Roggenstroh geeignet. Hatte der Bauer selbst nicht genug davon im Besitz, so halfen, ähnlich wie beim Bauholz, Nachbarn oder Verwandte und Freunde in anderen Dörfern gern damit aus. Das feste Zusammenhalten aller Dorfgenossen ließ in alten Zeiten derartige Hilfen als selbstverständlich erscheinen. Es bedurfte nur einer Anfrage; fast immer war die Antwort: „Ja, von mik kannst du ook wecke krieg'n. — Woveel hast du denn woll öwer? — O, ik denk, ein Schock kann ik dik woll afftaan. — Dat is awer gaud, dat du mik damit uthelpst, gliek'n garns Schock! Wenn dei Annern dat ook sau maakt, denn wütt wie bald sau veel tauhop hebben, dat wie us nein Hus ünner Dak kriegt, denn da hört wat tau. — Du, Peter" — sagt der Nachbar — „du must ook mal hengahn na den olen Johann, dei hatt mik ar seggt, wenn du kamen däst, schöst du ook erndlich Dakstroh hebben, denn dei brukt düt Jahr niks tau decken un uttaubätern; sin Dak is noch gaud. Da kriegst du weinigstens drei Schock Stroh, dei hatt düchtig wat schörn laten düssen Winter." Der Bauer, dem Unterstützungen zugesagt waren, holte sich das Stroh, das schon in Dakschöwe gebunden war, mit seinem Wagen ab; nötigenfalls wurde es ihm von seinen Nachbarn gern auch auf den Hof gefahren. Dakschöwe wurden auf jedem Hofe auf Vorrat gefertigt, um sie immer zur Hand zu haben. Zu einer Neubedachung werden aber die Schöwe stets besonders angefertigt, da der vorhandene Vorrat für diesen Zweck nicht genügt.

Zu einem Schow gehörten ein bis zwei Garben ausgedroschenes Roggenstroh. Nach dem Lösen des Strohseils wurde jede einzelne Garbe oben bei den Ähren mit beiden Händen fest zusammengepreßt und im Freien tüchtig geschüttelt, damit Feldkräuter, die zwischen dem Roggen mit hochgewuchert waren, herausfielen. Solche Kräuter mußten entfernt werden; sie verfaulten sonst rasch im Strohdache und schädigten dadurch dessen Festigkeit. Das zwischen den Händen gehaltene Stroh wurde nun nach unten auf den Boden gestoßen, um eine gerade Fläche zu bekommen, hiernach oben und unten mit Strohseilen fest zusammengebunden und dann nochmals auf die Erde gestoßen. Damit war das Dachschow zum Decken fertig und wurde bis zu seiner Verarbeitung auf dem Hausboden oder an anderer geeigneter Stelle „stehend" aufbewahrt.[20])

[20]) Würden die Schöwe flach auf den Boden gelegt, so würden sie sich infolge ihrer verschiedenen Dicke an

Zum Befestigen der Schöwe auf dem Dach dienen die „Ween“ (spr. Wäen; auch Wienrau). Um sie herzustellen werden Weidenruten, Birken- oder Tannenzweige biegsam gemacht, indem man das obere dünne Ende mit dem darauf gesetzten linken Fuße auf dem Erdboden festhält, dann das untere dicke Ende mit der rechten Hand erfaßt und durch schwingende Bewegungen scharf nach rechts dreht. Neuerdings wird statt der Ween meistens Zinkdraht genommen. Er läßt sich leichter verarbeiten und gewährt bei Feuersbrünsten

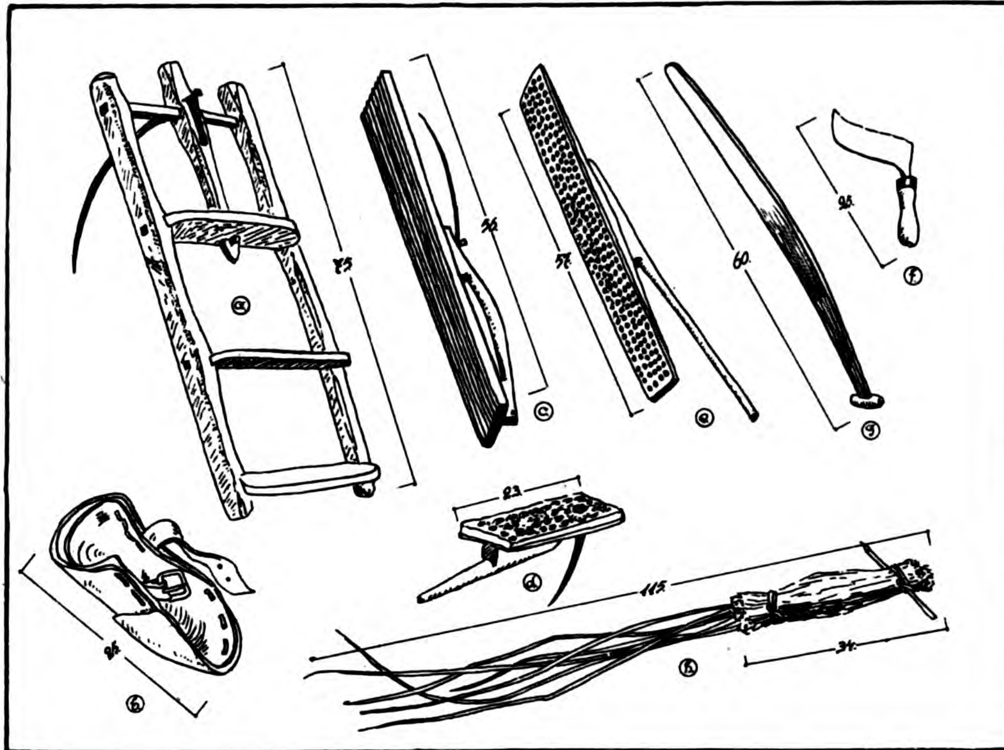


Abb. 8. Geräte des Strohdeckers.
a Deckstuhl, b Knielader, c, d, e Klopfbretter, f Deckmesser, g Stopfbrett, h „Weenknecht“.

größere Sicherheit. Ween werden bei einem Brande, der das Strohdach sofort in ein einziges Feuermeer verwandelt, in wenigen Augenblicken zerstört. Das brennende Stroh verliert dadurch seinen Halt und rutscht in vollem Brennen vom Dache auf den Erdboden hinunter. Es bildet hier einen hohen glühenden Wall um das Haus, über den das in den Ställen angekettete Vieh nicht hinüber zu bringen ist und der auch sonst alle Rettungsarbeiten sehr erschwert. Zinkdraht schmilzt dagegen nicht rascher, als bis auch das Stroh verbrennt, so

den oberen und unteren Enden bald verschieben und durcheinander rutschen, auch würden Mäuse sie zerfressen. Das als Dachstroh in Aussicht geommene Stroh wurde besonders sorgfältig gedroschen, damit keine Körner in den Ähren verblieben, durch die Mäuse und Ratten angelockt würden, die sich in das Stroh hineinfräßen und dadurch das Dach lockerten. Auch Sperlinge, die gern ihre Nester in alten Strodächern bauten, trugen zu deren rascherem Verfall bei.

daß es nicht mehr ins Rutschen kommt, sondern zugleich mit den Dachsparren und Latten in sich zusammenfällt. Die hierdurch gewonnene Zeit genügt aber in den meisten Fällen, das Vieh sowie das Haus- und Wirtschaftsinventar aus dem brennenden Hause zu retten.[21])

An Handwerksgeräten gebraucht der Strohdachdecker nur wenige. Es sind die folgenden (Abb. 8):

1. Der kurze Deckstuhl (Deckstaul) mit drei bis vier Tritten. Er dient dazu, dem Dachdecker bei seinen Arbeiten auf dem glatten Strohdach den nötigen Halt zu geben. Der lange eiserne Haken an seiner Unterseite wird in das Strohdach bzw. auf die unter ihm befindlichen Dachlatten[22]) gehakt und gibt so dem Dachstuhl eine feste Lage. Er wird sowohl beim Ausbessern der Dächer als besonders auch bei Neudeckungen gebraucht. Bei Ausbesserungen hoch oben auf dem Dache benutzt der Dachdecker gewöhnlich die auf jedem Hofe vorhandene lange Feuerleiter (Fürleddar), die nebst einem Feuerhaken an einer der Längsseiten draußen am Hause hängt.
2. Das Knieleder (Knieleddar), das vor die Knie geschnallt wird zum Schutze der Hose.
3. Das Klopfbrett (Kloppbrett oder Deckerbrett), mit dem die Deckschöwe in die richtige Lage auf dem Dache gebracht wird, und von dem es verschiedene Formen gibt, insbesondere mit vielen kleinen löcherartigen Aushöhlungen und mit langen Rillen.
4. Das Deckmesser (Deckmest) zum Abschneiden hervorstehender Strohhalme, um dem Dache eine glatte Fläche zu geben.
5. Das Stopfbrett (Stoppbrett), das nur bei Ausbesserungen an alten Dächern benutzt wird (s. S. 17).

Ist der zum Decken bestimmte Tag herangekommen, so sorgt der Bauer dafür, daß alles Nötige bereit liegt. Ein Knecht des Hauses, der mit den Deckarbeiten vertraut ist, wird den Dachdeckern zur Hilfeleistung zugeteilt. Er fängt schon einige Tage früher damit an, in der geschilderten Weise die Ween zu drehen, von denen man manches Schock braucht. Ferner wird ein Vorrat Holzstangen, Bohnenstangen (Schächte) beschafft, lose Stangen, gewöhnlich aus Fuhren- oder Tannenholz, von deren Verwendung sogleich die Rede sein wird. Der Dachdecker, der häufig weit entfernt von seiner Arbeitsstelle wohnt, trifft an dieser rechtzeitig ein, bietet einen Morgengruß und fragt nach altem Handwerksgebrauch: „Is arls t'recht, Schöwe un Knecht, Ween un Schächt?" worauf der Bauer antwortet: „Is arls t'recht." Der Dachdecker folgt nunmehr gern der Aufforderung des Bauern: „Erst kumm man mal herin, wi wütt Freustück äten. Us' Mudder hatt ar wat up'n Disch sett." Schinken, Speck, Wurst, Sülze, Brot und Butter, häufig auch eine Pfanne mit gebratenen Eiern auf dem „Pannknecht" oder dem „Schöttelkranz" (s. unten S. 97), stehen einladend auf dem Tische der Dönz. Der Bauer fügt die Schnapsflasche (den Schluckbuddel) hinzu und stellt ein großes Schnapsglas daneben, das, häufig aufs neue gefüllt, im Kreise rundgeht.

---

[21]) „In einem solchen Hause ein starkes Gewitter mitzumachen, setzt gesunde Nerven voraus, denn schlägt ein Blitz in das Strohdach, der zündet, dann gelingt es nur in größter Flucht, das Leben der Menschen zu retten, aber das Vieh wird — aus den vorstehend angegebenen Gründen — elendiglich verbrennen" (L'Houet). Eine eindrucksvolle Schilderung des Abwehrbetens in Gewittersgefahr bei Linde 103f.

[22]) Ist eine solche morsch und bricht, so rutscht der Deckstuhl doch nicht vom Dache, sondern bleibt an der nächstunteren Latte hängen. E. Bock, Alte Berufe in Niedersachsen (1925) S. 40.

„Nu ät ook erndlich tau, wi hewwt g'naug davon, wi maakt arls sülmst", nötigt der Bauer und geht selbst mit gutem Beispiel voran. Nach einiger Zeit fragt er seinen Gast: „Du hast woll keinen Hunger, smekt dik dat denn nich?" „O, mik smekt dat gaud, awer ik heww vondag nich so groten Hunger."

Dann geht es an die Arbeit. Der Dachdecker begutachtet die Dakschöwe, Ween und Schächte, baut zunächst ein Gerüst und beginnt danach die Dachtraufe (Ös) fertig zu machen. Er

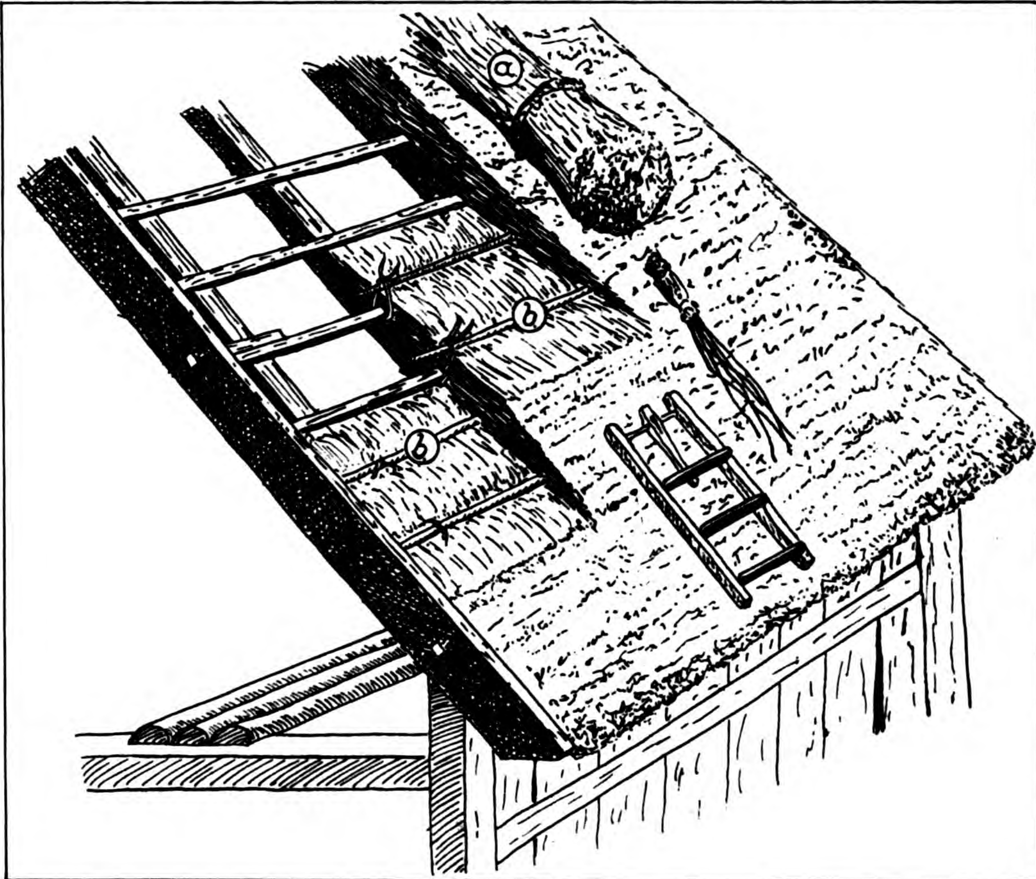


Abb. 9. Strohdach in Arbeit.
a „Schow", b Schächte.

nimmt das erste Schow, löst die beiden Strohseile, mit denen es zusammengebunden ist, und breitet das Schow, die Ähren nach oben gekehrt, auf der untersten Dachlatte in der Dicke auseinander, wie das Strohdach werden soll.[23])

Hierauf wird ein Schacht quer auf das ausgebreitete Schow gelegt, und zwar genau über die Dachlatte. Der Handlanger reicht dem Dachdecker nunmehr den Rutenhalter (Weenknecht), eine von ersterem aus Stroh köcherartig angefertigte Hülse, in die eine Anzahl

[23]) Nach Peßler S. 125 werden die Ähren nach unten gelegt. Das scheint schon nach der Form der Schöwe ausgeschlossen.

Ween gesteckt ist. Der Dachdecker nimmt eine Ween heraus und steckt sie mit dem zugespitzten unteren Ende unmittelbar neben dem Schacht nach unten durch das Stroh und dann um die Dachlatte herum wieder nach oben, greift dort die beiden Enden des Weens, zieht sie fest an, unter gleichzeitigem Zusammenpressen des Strohs mit seinen durch die Knieleder geschützten Knien, und dreht sie oberhalb des Schachts zusammen. Die beiden Enden steckt er schließlich unter den Schacht. Das erste Dachschow liegt nunmehr fest auf dem Dache zwischen Schacht und Dachlatte. Es folgen in gleicher Weise die anderen Schöwe, die eins neben das andere über die Längsseite des Daches gelegt werden. In gleicher Weise wird bei der zweiten Dachlatte und so immer weiter nach oben fortgefahren, bis der First erreicht ist. Die oberen Schöwelager greifen nach unten stets über die schon liegende Reihe, mit der sie mit einem neuen Ween verbunden werden, so weit über, daß die Schächte der unteren Lage bedeckt werden. Mit dem Kloppbrett werden die Schöwe in eine gleichmäßig glatte Fläche geklopft, wobei hervortretende Strohhalme mit dem „Deckmest" abgeschnitten werden (Abb. 9).

Bei der Deckung eines neuen größeren Daches werden drei bis vier Dachdecker und ein bis zwei Handlanger beschäftigt. Die Handlanger, deren Aufgabe es ist, sämtlichen Deckern das Material zu reichen, müssen sich sehr beeilen, um keine Hemmungen eintreten zu lassen. Ein neues Strohdach erfordert eine Woche Arbeit. Sind die Decker nicht aus dem Dorfe, in dem sie arbeiten, so wohnen sie bei dem Bauern, der sie auch beköstigt.

Einige Dachdecker haben die Gewohnheit, auf das erste Schow der untersten Latte gleich das zweite darüber auf die zweite Latte und dann das dritte Schow auf die dritte Latte zu legen usw. bis zur Dachhöhe. Der zweite Dachdecker legt dann eine zweite Bahn neben die erste bis zur Firsthöhe (Dakföften) und so fort. Bei dieser Art muß große Sorgfalt angewandt werden, um zwischen den Bahnen keine Vertiefungen entstehen zu lassen, die die Haltbarkeit des Strohdaches schädigen.

Bei den geringen Getreideernten in alter Zeit war das Stroh sparsam. Deshalb wurde daneben vielfach hohes Heidekraut zur Deckung eines Hauses mitverwandt. Man legt dann auf je eine Lage Stroh eine solche von Heide, die in gleicher Weise wie erstere zwischen Schächte und Dachlatten mit Ween festgebunden wird. Auch den Dachfirst (Föften, in Meinersen Fafte), der gegen Sturm und Regen am stärksten befestigt werden muß, deckt man gern mit Heidekraut und spart damit viel Stroh. In späteren Zeiten legte man auf die oberste Strohschicht, um dieser eine besondere Festigkeit zu geben, Firstdocken (Föftendocken), 60 cm lange und 15 cm dicke, von Ween umwickelte Strohdocken, die in Zwischenräumen von einem Meter auf die oberste, mit zwei Reihen Schächte belegte Strohschicht, mit besonders kräftigen Ween befestigt werden (Abb. 10). Nunmehr wird der Föften, wie vorhin angegeben, auch noch mit Heidekraut dicht bedeckt. Einen anderen Ersatz für Stroh gewährt in wasserreichen Gegenden das dort gewöhnlich in großer Menge wachsende Schilf (Ried oder Dachrohr), phragmites communis, doch kam dies in der Südheide kaum vor.

Ausbesserungen an den Strohdächern werden nach einer Reihe von Jahren immer erforderlich. Mäuse, die sich im Strohdach mit Vorliebe aufhalten, weniger in den mit Heide gedeckten Dächern, lockern dieses, und Wetterstürme, die darüber in langen Jahren hinbrausen, haben die gleiche Wirkung. Dann sagt eines Tages der Bauer nach Sturm und

starken Regenschauern zu seiner Frau: „Dat hatt letzte Nacht bannig derchregn't, dei Dakdecker mutt dorbi. — Denn segg'n man gliks an nächsten Sönndag na dei Kerk Bescheid, dat hei sik darupp inrichten kann." Der Dachdecker kommt dann auch, aber diesmal allein, da es sich nur um eine kleine Arbeit handelt, zu der er keine Hilfe nötig hat. Den Dachstuhl, das Strohmesser und das Stopfbrett bringt er mit. Die Arbeit ist einfacher als beim Neudecken. Die auszubessernden Stellen sind rasch erkannt. An ihnen ist das Stroh meistens verschwunden, so daß die Schächte vielfach frei liegen. Der Dachdecker hakt seine Dachleiter unterhalb der schadhaften Stelle auf dem Dache ein, so daß er, auf der Leiter stehend,

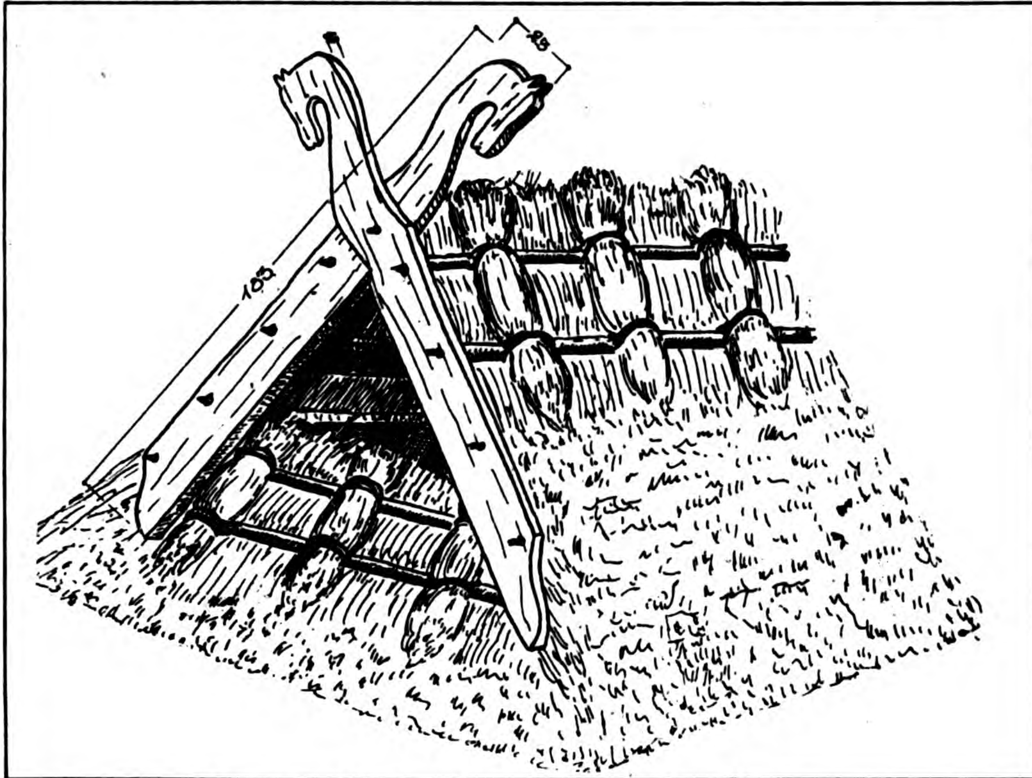


Abb. 10. Giebel mit Uhlenloch, Pferdeköpfen, Firstdocken.

diese gut erreichen kann. Er legt zuerst die beschädigte Stelle mit den Händen völlig frei, nimmt einen Teil Stroh, dessen Größe sich nach der Fehlstelle richtet, dreht davon puppenartige Docken, knickt diese in der Mitte zusammen und stülpt sie auf das Stopfbrett (Abb. 8 g), mit dem er die Docken in die beschädigte Stelle des Daches schiebt, was so oft wiederholt wird, bis der Schaden ausgebessert ist. „Nu hollt dat woll wedder erst mal", sagt der Dachdecker zum Bauer, der nach einem prüfenden Blick erwidert: „Ja, ik glöbe ook, dat well woll erst mal wedder gahn." [24])

Altes Stroh, das bei Ausbesserungen oder Umdeckungen vom Dache entfernt wird, fährt

[24]) Manche Dachdecker benutzen zum Ausbessern kein Stopfbrett, sondern stecken die geknickten Strohdocken mit den Händen in die schadhaften Stellen, doch gelten solche Ausbesserungen für nicht so haltbar.

der Bauer bei Regenwetter auf seine Wiesen. Dort wird es ausgebreitet und bleibt so lange liegen, bis der „Sod", der feste, dunkle Niederschlag aus Rauch und feuchten Dünsten, der als Düngemittel sehr geschätzt wird, vom Stroh abgeregnet ist. Danach getrocknet, zusammengeharkt und nach dem Hofe zurückgefahren, dient das durch Alter, Rauch und Witterungseinflüsse dunkel gefärbte alte Dachstroh als Streu in den Viehställen.

Wo das Strohdach in der geschilderten Weise sorgfältig angelegt und instand gehalten ist, bietet es, abgesehen von der Billigkeit, auch praktische Vorzüge. Zu jeder Tageszeit bewahrt es dem Hause eine angenehme Temperatur: die Sonnenstrahlen können es mit ihrer Wärme selbst im heißesten Sommer nicht durchdringen, so daß im Hausinnern stets eine gleichmäßig kühle Luft herrscht, und im Winter hält die dicke Strohschicht die Wärme im Hause fest. Die große Luftdurchlässigkeit, die das Strohdach trotzdem hat, läßt zugleich die Ausdünstungen der Viehställe leichter entweichen. Und welch anheimelnden und zugleich stattlichen Anblick bieten diese mächtigen, hohen, moosbewachsenen Strohdächer! Mit ihnen verliert unsere Heimat eines ihrer schönsten und charakteristischen Bilder.

Die schräg ansteigenden Ränder des Strohdaches an der Giebelwand werden durch vorgesetzte Bretter, Windfedern (Windbräer), noch besonders geschützt. Ein kräftiges Tannenbrett, dessen Breite der Dicke der Strohschicht entspricht, wird „hochkant" mit durchgesteckten und festgepflöckten kurzen Eichenlatten, die etwa neben jeder zweiten Dachlatte auf dem äußersten Sparren festgenagelt sind, längs des Dachrandes befestigt, es ist außerdem vielfach noch mit kleinen Löchern versehen, durch die die Enden der äußersten Schächte gesteckt sind. Ganz oben am Giebel befindet sich über dem Walm, der nicht ganz bis zur Giebelspitze reicht, das dreieckige Eulenloch (Uhlenlock, Uhlenflucht), durch das die Eulen auf den Hausboden fliegen, um dort der Mäusejagd obzuliegen. Es dient hauptsächlich zum Abzug des Rauches, der vom Herd auf den Boden steigt, außerdem auch dazu, dem ständig in Dämmerung liegenden Bodenraum mehr Licht zuzuführen (Abb. 10).

Das Uhlenloch ist ebenfalls eingefaßt von zwei in der geschilderten Weise befestigten Windfedern, die sich am First kreuzen, und mit ihren oberen Enden frei in die Luft ragen. Diese Enden sind als Pferdeköpfe ausgeschnitten und bilden so den bekrönenden Schmuck des Strohdaches. Für die Form dieser berühmten Giebelzierde ist zu beachten, daß die Umrisse des Pferdekopfes, besonders bei denen aus älterer Zeit, die Breite des Windfederbrettes nicht oder nicht erheblich überschreiten. In der Südheide sind die beiden Pferdeköpfe stets einander abgekehrt, also nach außen gerichtet. Häufig sind sie mit ein, zwei oder drei laubsägeartig ausgeschnittenen Zügelbändern versehen (Abb. 11 a).[25]) Diese sind durch die Bauernkunst der Elbmarschen vielfach zu reichem durchbrochenem Zierwerk ausgebildet, wobei der Pferdekopf wohl auch zum Schwanenkopf umgebildet wird (Abb. 12).

Statt der Pferdeköpfe findet man auch andere Giebelzierden, zumeist in Form einer Säule oder eines Pfeilers (Abb. 11 b c). Im Wendland ist dieser häufig mit Morgenstern und Lilie

[25]) Wo sich deren drei befinden, soll es sich nach alter Überlieferung um einen freien Sattelhof handeln, wie solche in vielen Dörfern vorhanden waren. Der Besitzer eines Sattelhofes hatte ein gesatteltes Pferd und einen Reiter im Kriege zu stellen. Ein Pferdekopf mit zwei Zügeln soll die Verpflichtung des Hofbesitzers beweisen, in Kriegszeiten ein Pferd zu stellen, die, einen Mann zu stellen, soll durch einen Zügel bezeichnet sein. Besonders die beiden letzteren Deutungen sind schwerlich mit den historischen Verhältnissen in Einklang zu bringen.

darüber ausgestaltet; dort gilt er unter der Bezeichnung „Wendenknüppel“ als Wahrzeichen wendischer Volksart im Gegensatz zum altsächsischen Pferdekopf (Abb. 11 b). Aus dem Kirchspiel Scheeßel besitzt das Celler Museum einen Giebelschmuck in Gestalt eines übereckgestellten Quadrates, wie er sich dort früher vielfach an Häuslingshäusern fand und dieser Bauernklasse eigentümlich gewesen sein soll, während die Pferdeköpfe den alten Vollhöfen vorbehalten waren (Abb. 11 d). Über die geographische Verbreitung der verschiedenen Formen im Lüneburgischen bietet Schlöbcke im Lüneburger Heimatbuch S. 110ff. eine wertvolle Zusammenstellung.

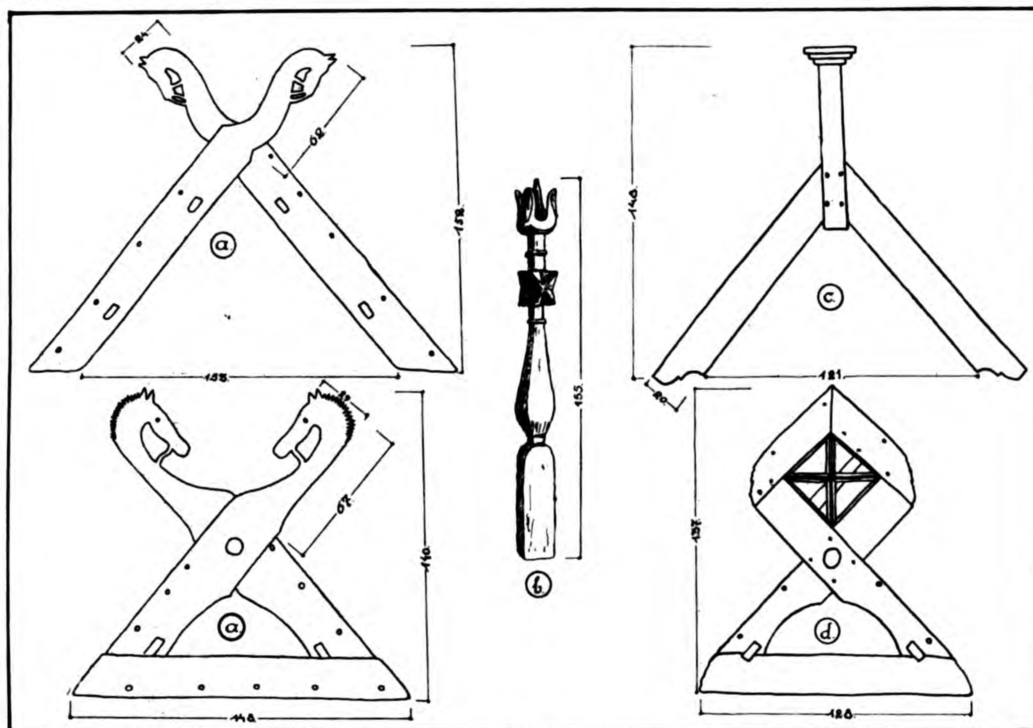


Abb. 11.
a Giebel-Pferdeköpfe aus der Heide, b Wendenknüppel, c Giebelsäule aus Heber bei Soltau, d Giebelzierde aus Scheeßel.

Die ursprüngliche Bedeutung des Giebelschmuckes läßt sich kaum mehr erklären. Es ist nicht unwahrscheinlich, daß er ein uraltes Schutz- und Wahrzeichen darstellt, das noch aus der heidnischen Zeit des Sachsenstammes überkommen ist, dessen Hauptbestandteile das Roß noch heute im Wappen führen. Es war das heilige Tier des Gottes Wodan, unter dessen Schutz das Haus durch den Pferdekopf gestellt wurde: dieser sollte ihn anziehen, daß er dem Hause Segen spende.

Noch andere sinnbildliche Gebräuche und Handlungen beim Hausbau der alten Niedersachsen lassen sich nachweisen. Hierhin gehört die alte Sitte, an Türen des Hauses, namentlich auch der Pferdeställe, Hufeisen anzuschlagen, deren offene Seite, sollten sie wirksam sein, nach oben gerichtet sein mußte. Gegen Verhexungen diente ein graues Pulver,

das, in Papier gewickelt, in einem in der Höftgrundschwelle vor den Rindviehställen eingebohrten Loche verpflöckt wurde. Dahin gehört auch das Anpflanzen von Hauslauch (sempervirum tectorum L.) auf den Strohdächern und des Holunderstrauches (Hollerstrauch, Alhorn) auf den Höfen gewöhnlich in der Nähe des Backhauses. Hollerstrauch gilt als Schutzmittel gegen Blitzschlag und gegen Fieber; schlechter Geruch wird von ihm aufgesogen. Ferner zeigt die Art, wie die Backsteine hier und dort an Hauswänden und Giebeln gesetzt sind, noch zuweilen das Zeichen des Donner- oder Hexenbesens.[26]) Beim Abbruch alter Bauernhäuser, besonders solcher aus dem 17. Jahrhundert, werden häufig alte „Bauopfer“ aufgefunden: Tontöpfe mit Tierknochen im Fundament eingemauert, oder ein Hühnerei, gewöhnlich ein mißgebildetes, sogenanntes Steinei mit harter Schale und ohne Dotter, versteckt in der Türschwelle oder einem Seitenpfosten der Dönz. In dem Dorfe Suderburg legte man derartige Eier, dort Unglückseier, auch Stönnereier genannt, hinter den nach der Lehmdiele zugewandte Schrägpfosten am Höftstenner zum Vertrocknen. Durch das alles wollte man nach dem lange noch festgehaltenen Aberglauben Blitzschlag, Krankheit, Verhexungen und anderes Ungemach von dem Hause, seinen Bewohnern und dem Vieh fernhalten.

Hier kann auch wohl angeführt werden, daß der Bauer früher gern ein Storchnest auf seinem Strohdach hatte, wofür er wohl auch ein Wagenrad auf den Firſt legte. Besonders in Dörfern mit sumpfigen Niederungen und Flüssen in der Nähe waren diese gefiederten Hausgenossen zahlreich (so in Wathlingen früher über hundert) und kehrten alljährlich in ihr altes Nest zurück. Sonderbarerweise sollen sie jedes Jahr ein Ei oder einen noch nicht flüggen Storch aus dem Neste werfen; „damit bezahlen sie ihre Miete“, sagte man.

Der fromme Heidbauer läßt sein neu erbautes Haus gern durch eine vom Pastor gehaltene religiöse Feier einweihen, in der „Gottes Segen für das Haus und alle, die darin gehen ein und aus“ erfleht wird. Diese Einweihung findet jedoch nicht beim Beziehen des Hauses statt, sondern erst, nachdem das Haus schon längere Zeit bewohnt ist. Der Besitzer legt Wert darauf, sein neu erbautes Haus völlig fertig eingerichtet zu haben, bevor es geweiht wird. Er will an diesem Tage vor den kritischen Blicken der Besuchenden bestehen können. Es war und ist gegenwärtig — z. B. im Kirchspiel Bergen — noch üblich, daß der Pastor im Vormittagsgottesdienste eine derartige Hauseinweihung abkündigt und die Gemeinde herzlich dazu einladet. Natürlich ist der Tag ein Festtag, nicht nur für die Familie des Besitzers und seine Verwandten — sie alle kommen von nah und fern —, sondern für das ganze Dorf; jeder nimmt an der Feier teil. Mit ihr werden meistens Missionsstunden verbunden, in denen der Pastor Mitteilungen aus dem Leben und Wirken der inneren und äußeren Missionen macht, an die sich Geldsammlungen zugunsten der Mission anschließen. Reichlich vom Besitzer gebotener Kaffee mit Kuchen trägt zur Erhöhung der Stimmung bei. Man ist sich bewußt, daß das Haus, fest und dauerhaft gegründet, geschützt durch den Kranz seiner Eichen, dem Bauern und seinen Nachkommen durch Jahrhunderte in Freud und Leid ein sicheres Heim und Obdach gewähren soll.

---

[26]) Vgl. Andree S. 169. Im Gegensatz zu dem hier abgebildeten strauchartigen Gebilde zeigen Beispiele aus Celle eine pinselähnliche Gestalt mit einem Querglied. Vgl. auch Schlöbcke im Lüneb. Heimatbuch II S. 91, und Bode, Heidemuseum in Wilsede S. 26.

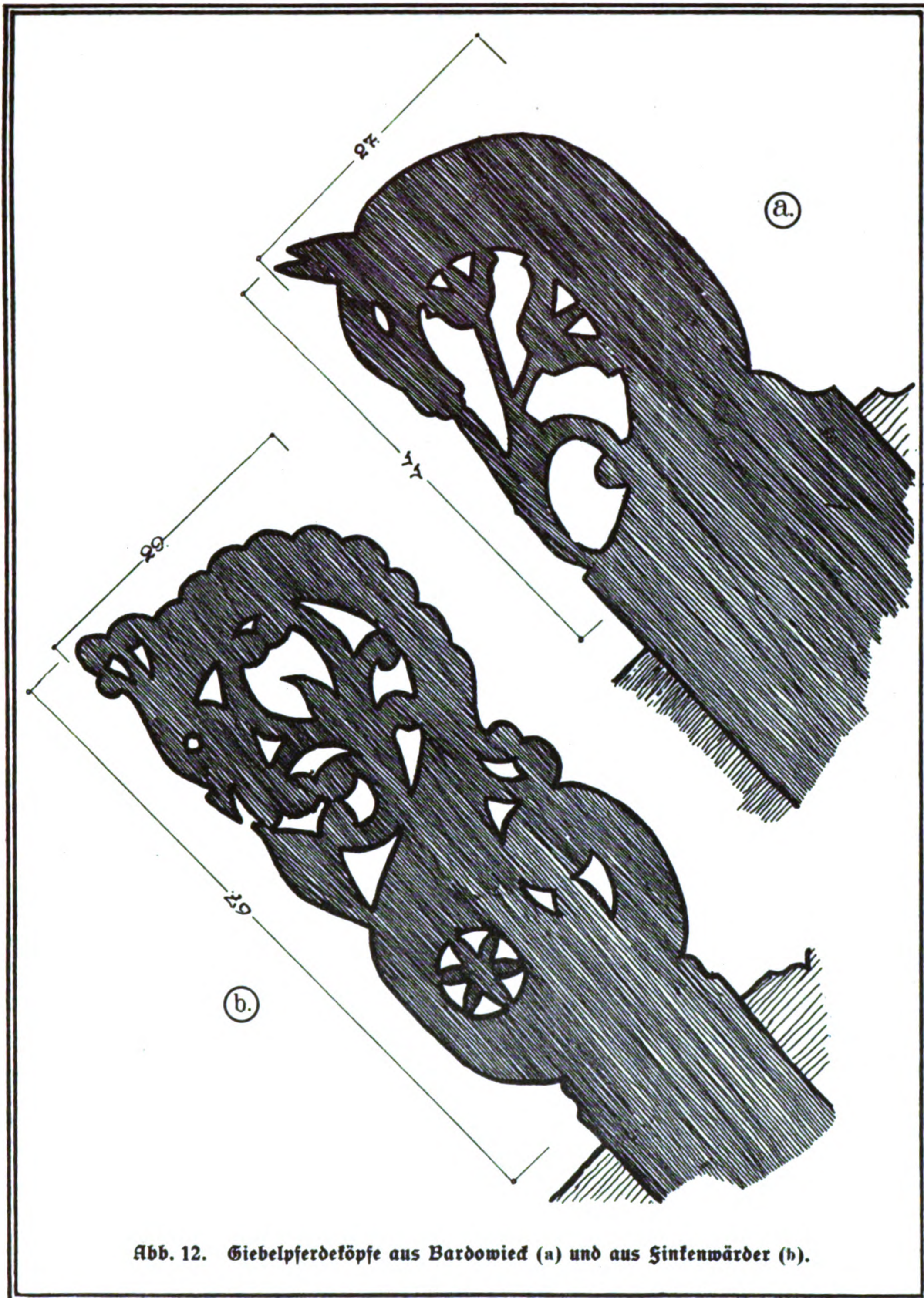


Abb. 12. Giebelpferdeköpfe aus Bardowieck (a) und aus Finkenwärder (b).

2. Im Hause.

Wir wenden uns nun zu einem Rundgang durch das Innere des bewohnten Hauses, um die Räumlichkeiten und ihren Zweck kennen zu lernen. Deren Anordnung ist im höchsten Grade eigenartig. Sie ist bestimmt, wie die ganze Art der Ausführung des Baues, durch Herkommen und Zweckmäßigkeit.

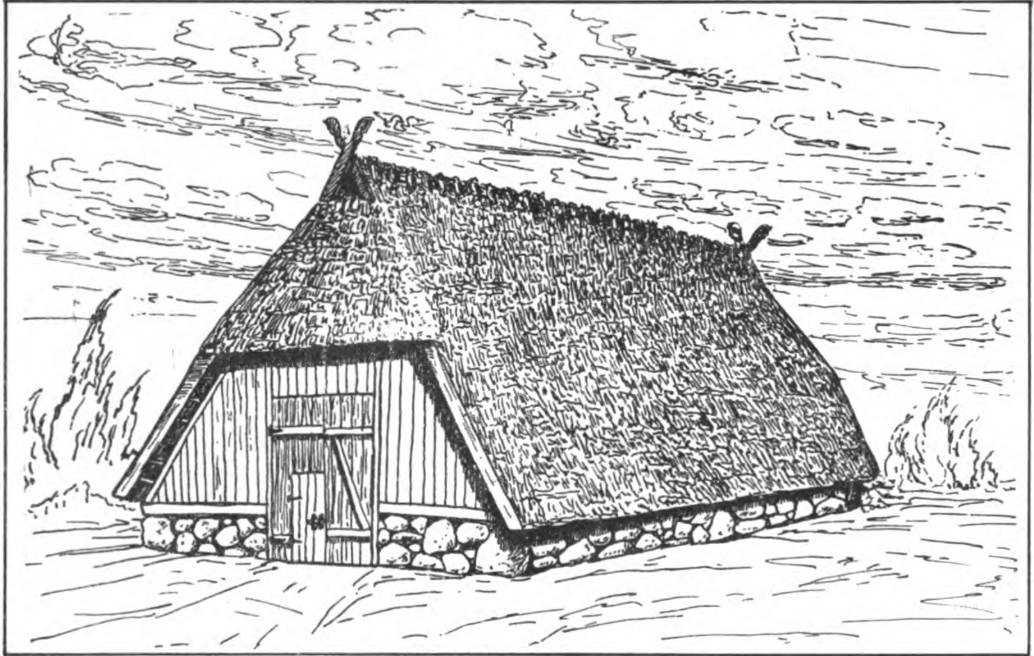


Abb. 13. „Butenschapkaben".

Die Eigenart des alten Niedersachsenhauses ist dadurch gekennzeichnet, daß es den alten Einheitsraum, der für Mensch und Vieh, Wohnung und Nahrung gemeinsame Unterkunft und Übersicht bietet, grundsätzlich festhält, ihn aber nach einem wahrhaft großartigen und sinnreichen Plan aufteilt und ausbaut. Man kann sich noch leicht vorstellen, in welcher Weise die Gliederung des Baues sich allmählich vollzogen hat. Als Urform darf das einfache Dach ohne jeden Unterbau oder innere Teilung gelten, wie es sich noch heute in der Heide als Behausung für die Schafherden außerhalb des Hofes unter dem Namen „Butenschapstall" oder „Schapkawen" erhalten hat (Abb. 13)[27]; dies wurde dann allmählich „aufgeständert" und ausgebaut.

[27]) Wie daraus das Bauernhaus abzuleiten ist, das hat zuerst Staatsminister C. C. Freiherr von Hammerstein 1869 in seinem Buche „Der Bardengau" S. 683 als Vermutung ausgesprochen. „Betrachtet man die sogenannten Schafkowen, welche in der Heide von ältester Zeit her in so großer Zahl vorgefunden werden und welche das Dach des Bauern ohne Unterbau wiedergeben, so kann man sich des Gedankens nicht erwehren, daß das ursprüngliche Haus der Barden ein solcher Kowen war, und daß erst die vorschreitende Zivilisation den Ständerunterbau derselben nach und nach herbeiführte; sieht man doch in den Mooren Meppens noch bewohnte Häuser, die ganz ähnlich von der bloßen Dachhütte zum aufgeständerten Gebäude allmählich und oft erst nach mehreren Generationen heranwachsen." Diese Vermutung findet eine Be-

Seine völlig ausgebildete Form hat das niedersächsische Bauernhaus jedenfalls schon im 15. Jahrhundert, wahrscheinlich aber viel früher erreicht und sie so bis ins 19. Jahrhundert beibehalten. Völlig umgestaltend haben erst die Veränderungen, die in der neueren Zeit als Folge des völlig veränderten Wirtschaftsbetriebes in den Heiddörfern Eingang gefunden, auch auf den Hausbau eingewirkt.

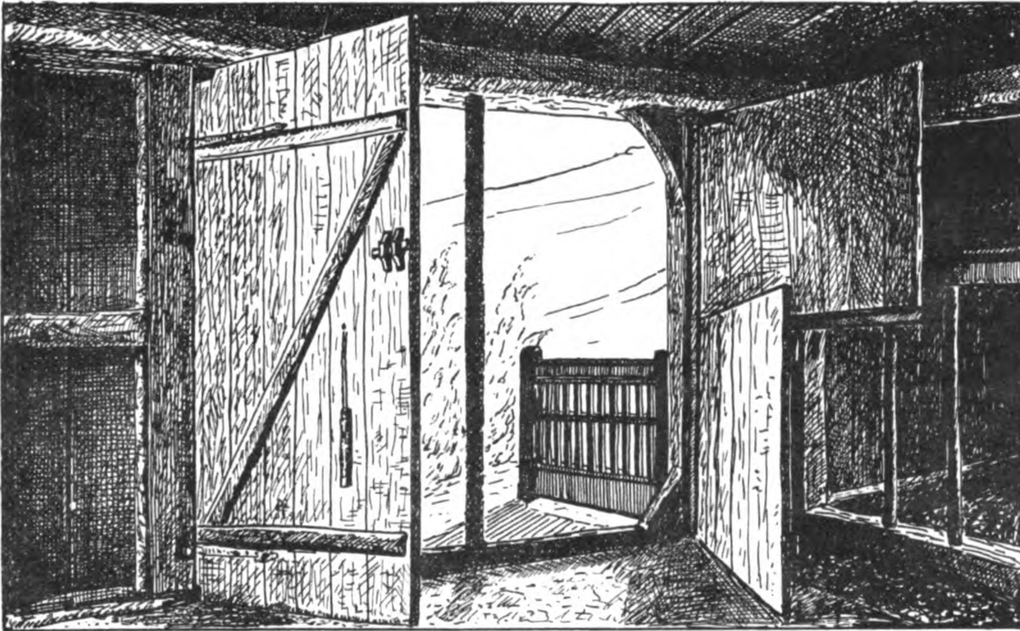


Abb. 14. Missendör.

Wir halten uns für die Betrachtung der Innenräume des Niedersachsenhauses an ein sehr altes, vielleicht das älteste Bauernhaus der Heide, das noch erhalten ist. Es stand in Narjesbergen bei Fallingbostel und war nach der in einem Balken eingehauenen Jahreszahl 1571 erbaut; als es baufällig wurde, ist es abgebrochen und mit seinen Innenteilen dem Celler Museum wieder eingebaut (Grundriß Abb. 1). Es veranschaulicht in selten übersichtlicher Weise die altertümliche Form.

---

stätigung durch Mitteilungen von Müller-Brauel über einen Bodenfund nahe dem Dorfe Steinfeld bei Zeven, Niedersachsen XI 262. Man stieß hier beim Bau einer Chaussee wiederholt auf längliche „Steinringe". Müller-Brauel hält diese für Grundrisse von Häusern aus dem 3. bis 4. Jahrhundert v. Chr., deren Längsrichtung annähernd 12 m und deren Querdurchmesser 4—6 m betragen haben. Herdanlagen aus Kieselsteinen im Innern des Steinringes waren noch zu erkennen, während Andeutungen von Seitenwänden nicht vorhanden waren, so daß Müller-Brauel deren einstiges Vorhandensein überhaupt bezweifelt und die Ansicht vertritt, daß es sich um eine Bauausführung gehandelt hat, wie sie an den alten Schafkawen der Heide heute noch vorhanden ist. — Über die spätere Aufständerung vgl. Klopfer, Das deutsche Bauern- und Bürgerhaus S. 22/23, und Peßler a. a. O. S. 133 Fig. 16. — Aus der ganz verschiedenen Konstruktion und anderen Gründen glaubt allerdings Schlöbcke diese Ableitung bestreiten zu müssen; Lüneb. Heimatb. II 99. Auch Rich. Linde's Idee, die ganze älteste Kultur der Heide und damit die Hausform aus der Schnuckenzucht abzuleiten (Die Lüneb. Heide S. 40), wird schon durch neuerdings gefundene Spuren vorgeschichtlichen Ackerbaues zweifelhaft: K. Olbrich, Grundlinien einer Landeskunde der Lüneb. Heide (1909) S. 129.

Wir betreten das Haus nach Überschreiten der auf dem Erdboden ruhenden Anschlagschwelle (Süll) durch das von dem Türpfosten (Döffel) senkrecht geteilte Einfahrtstor (Missendör) an der vorderen Schmalseite (Abb. 14). Der rechte, meistens verschlossen gehaltene Flügel heißt die „grote Missendör", während der linke Flügel, die „lütje Missendör", gewöhnlich offen steht. Diese ist quergeteilt, so daß auch die untere Hälfte allein geschlossen werden kann und die obere für den Lichteinfall offen bleibt; wird auch die untere Hälfte zurückgeschlagen, so bildet eine häufig vor der lütjen Missendör angebrachte Gattertür (das Heck) den Verschluß.[28])

Süll und Döffel sind fortnehmbar, um die Durchfahrt der Ackerwagen auf die Diele und wieder heraus zu ermöglichen. Der Süll findet seinen Halt in den schräg an den beiden Torständern unten befestigten hölzernen „Radabweisern" (Afhöler, bei Lindner S. 45 Aflöper, in Meinersen Anschraen, nach Bierwirth S. 26), in die er hineinfaßt. Der Döffel ruht oben und unten in zwei Einschnitten, die sich im Türholm und im Süll befinden. Auf dem „Holm" draußen über der Missendör wie auch auf dem Balken darüber finden sich häufig fromme, seltener weltliche Sprüche, gewöhnlich mit dem Namen des Hauserbauers und seiner Frau nebst Jahreszahl der Erbauung.[29])

Durch die Missendör hielt die junge Frau des Anerben — die zukünftige Bäuerin — ihren Einzug in ihr neues Heim, nachdem sie und ihre sie begleitenden Familienmitglieder beim Eintritt ins Haus durch einen Willkommenstrunk begrüßt waren, meistens mit Met (Honigbier) aus der großen zinnernen Bierkanne (Beerkann) oder dem mit bunten Malereien, wie dem Sachsenroß und launigen Inschriften verzierten Bierkrug aus Ton (Kraus, Kroos). Durch die Missendör wurde das neugeborene Kind zur Taufe getragen, aber auch die verstorbenen Bewohner des Hofes von der Diele, wo sie aufgebahrt im Sarge lagen, nach dem Friedhofe gebracht (Kohlmeyer).

Häufig liegt die Missendör nicht in der Giebelwand selbst, sondern ein Stück zurück und läßt dann einen kleinen offenen Vorraum, das Vorschauer (Vörschur), frei, an dem sich rechts und links mehrere Gelasse befinden (Grundriß Abb. 19 f., Ansicht Abb. 15 oben). In der rechts liegenden Kammer pflegt der Schäfer zu schlafen, während die anderen Räume

[28]) Die kleine Missendör hat Veranlassung zu folgendem Spottvers gegeben, der angewandt wird, falls ein Jungkeerl — junger unverheirateter Bursche — sich vergeblich um die Zuneigung einer Dorfschönen bewirbt. Dann singt man:

„Hei woll mal över dei Missendör stieg'n
Un kunn sin Bein nich heröver krieg'n."

Die Bezeichnung Heck ist auch aus Meinersen bezeugt, Bierwirth S. 31.

[29]) Eine Anzahl solcher Inschriften sind von Lindner S. 61 angegeben, andere von Bode, Das Heidemuseum in Wilsede S. 27. Ein längerer, für das schlichte und naive Gottvertrauen des Heidebauern bezeichnender Vers aus Müden von 1846 bei Rich. Linde, Die Lüneb. Heide S. 98. Weiteres Sammeln solcher Sprüche wäre wünschenswert. H. Kohlmeyer hat noch folgende aufbewahrt (Cellesche Zeitung, 24. Juli 1915), die jetzt wohl auch z. T. verschwunden sind: „De Here beware dinen ingank vnde vthgank van nv an beth in ewigkeit" (1588, Müllerhaus in Oldendorf bei Amelinghausen). „Wol Gott vertrowet, der hat wohl gebvet" (Lachtehausen b. Celle, 1593). „Jürgen Wicker der hat dit Hus gebvwet 1621. Wer Godt vertrowet, der hat wol gebvwet. Wol hir geidt vth vn in, dem war Godt sinen Sin. Jurgen Ralves" (Kl. Hehlen. Hier sind Zimmermann und Bauherr genannt, wie an dem berühmten Speicher in Hiester, s. unten S. 52). „Dieses Haus stehet in Gottes Hand, das vorige hat das Feuer verbrandt. Ich bitte dich du treuer Gott, behüte mich ferner vor solcher Noth" (Hohne, 1764). „Nichts von ohngefehr" (Hohne, 1771).

Flettgatter erstreckt (Abb. 16). Der Lehm wird mit dem Dielenklopfer (Dälklopper) festgeschlagen oder mit nackten Füßen festgetreten. Vielfach übergießt man den Lehmboden, bevor er trocken geworden ist, mit Ochsenblut, das mit Reiserbesen über die ganze Fläche verteilt wird; es soll diese dadurch härter und widerstandsfähiger gegen Abnutzung gemacht werden. In vielen Häusern ist die Lehmdiele mit Gefälle nach der Missendör angelegt, um Nässe, die durch das Einfahren durchgeregneten Grünfutters ins Haus und auf die Diele gekommen ist, wieder zu beseitigen.

In älteren Häusern erstreckt sich der Stampflehm vom Gatter ab häufig nur auf etwa dreiviertel der ganzen Dielenlänge, während der übrige vordere Teil bis zur Einfahrtstür frei von ihm bleibt und den natürlichen Erdboden zeigt. Diese Fläche bildet infolgedessen eine Vertiefung von etwa 40 cm, in die Heu- und Strohhalme, Futterreste und was sich an ähnlichen landwirtschaftlichen Abfällen (Unrahm) auf der Diele allmählich ansammelt, gefegt wird. Auch der Mist aus den Ställen wird dort vorübergehend gelagert, wenn im Winter dessen Hinausfahren auf den Hof oder Acker infolge vereister Wege, auf denen Zugochsen leicht ausgleiten und niederstürzen, nicht möglich ist. Danach heißt dieser ganze Teil der Diele dann das **Meßhus** (Längsschnitt Abb. 17, Grundrisse ebd. u. 18). Der hier lagernde Dünger wird nur für die Wiesen benutzt; für den Acker ist er nicht geeignet, weil sich in ihm zu viel Samen von Unkräutern befindet, der die Äcker stark verkrauten würde. Im Hause belästigte er nicht; „Meßgeruch is gesund“, pflegte man zu sagen. Um über eine solche Diele zu fahren, legt man einen Holzbaum oder ein Brett an den vorderen und hinteren Ansatz der Vertiefung oder man macht dort Wülste von dem darin lagernden Dünger.[32])

Rechts und links von der Diele liegen die **Rindviehställe**, deren Außenwand aus verschaltem Fachwerk besteht. Sie sind in älteren Häusern auffallend schmal. Das früher ge-

---

häufig auf etwa Zweidrittel ihrer Höhe durch einen Bretterboden wagerecht abgeteilt. Der hierdurch geschaffene obere Raum diente als Schlafkammer für den Pferdeknecht; er war vermittels einer Leiter oder einer Treppe von der Lehmdiele aus zugänglich; er heißt in Suderburg und weiter nördlich „Zirkendei“, eine vorläufig unerklärte Bezeichnung, statt deren sonst Affieboehn, Peerstallboehn gesagt wird. Tageslicht erhielt dieser Raum durch ein in der Außenwand neben der Missendör angebrachtes Fenster. Überall, wo derartige kleine viereckige Fenster vorhanden sind, kann mit einiger Sicherheit auf das Vorhandensein eines dahinter liegenden Zirkendeis geschlossen werden. Bei Häusern mit Vorschauer liegen die Pferdeställe — wie oben ausgeführt — in den Räumen neben dem Vorschauer. Zuweilen sind diese auch zu beiden Seiten der Missendör als Vorbauten mit Pultdächern, die sich an das große Walmdach anschließen, vor die Torwand gesetzt, so daß zwischen ihnen statt des eigentlichen Vorschauers nur ein offener, unbedeckter Zwischenraum liegt (Abb. 15 unten). Vgl. Lindner S. 57. Schlöbcke a. a. O. S. 100 nennt diese Vorbauten „Vorschup“. — Häuser mit Vorschauer sind seit der Mitte des 19. Jahrhunderts in der Südheide nicht mehr errichtet, und häufig sind seit jener Zeit Missendören nach vorn vor das Vorschauer gesetzt, so daß dieses damit dem Hausinnern hinzugefügt wird. Nach Lindner S. 47 ist häufig auch das Umgekehrte zu beobachten, daß das Vorschauer erst nachträglich durch Zurücksetzen der Missendör entstanden ist.

[32]) Die bisherigen Hausforscher scheinen diese Besonderheit noch nirgends beachtet zu haben. Sie kommt vor, wenn auch meist dem ursprünglichen Zweck nicht mehr dienend, auf dem einstelligen Hofe Hiester bei Hermannsburg, auf dem Rabeschen Hofe in Hermannsburg und auf dem Frielingschen Hofe in Huxahl (Abb. 17), vermutlich auch noch an vielen anderen Stellen. In Obershagen (Kr. Burgdorf) hatte das jetzt abgebrochene Haus Beinsen (v. 1668) einen Vorbau von gleicher Höhe und Breite, der vor die ursprüngliche Giebelwand gesetzt war, so daß man von außen den Anbau kaum erkennen konnte; er diente hier in der geschilderten Weise als „Meßhus“ und hieß auch noch so, obwohl die Bodenvertiefung später ausgefüllt war (Abb. 18). Ähnlich in einem jetzt zum Heimatmuseum umgewandelten Haus aus dem 18. Jahrhundert in Bergen (Kr. Celle), wo das Meßhus 1809 vorgebaut ist.

haltene Rindvieh der Heiderasse erforderte keinen größeren Raum; es war wesentlich kleiner als das jetzt überall vorhandene Hornvieh (s. unten S. 168). Die Kuhställe liegen tiefer als die durch den Lehmboden erhöhte Diele; ihren Boden bildet die geebnete natürliche Erde, auf die Kuhheide als Streu für das Vieh geworfen wird. Die Seitenwand des Hauses hinter den Rindviehställen (Körwand) trägt, wie oben (S. 4) ausgeführt, die Aufschieblinge für den unteren Teil des Daches, die ihren Hauptsalt an den Enden der großen Querbalken finden. Um den Stall verbreitern zu können, hat man ihnen gelegentlich

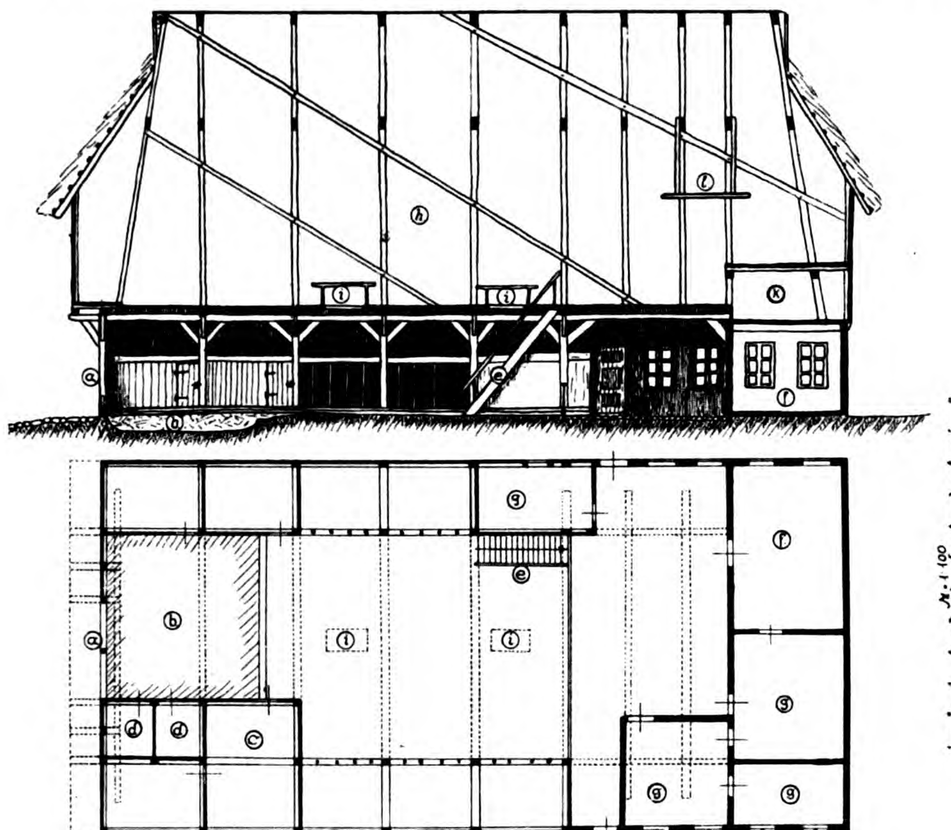


Abb. 17. Haus Frieling in Huxahl, Längsschnitt und Grundriß.
a Missendör, b Meßhus, c Pferdestall, d Schweineställe, e Bodentreppe, f Wohnstube, g Kammer, h großer Boden, i Bodenluken, k Zwischenboden, l Reck für Wurstwaren.

durch besondere Stützen auf den Dachsparren eine größere Spannweite gegeben, so in einem Hause von 1704 in Boye bei Celle (Abb. 19k).[33])

33) In der Nordheide pflegt rechts, auf den Pferdestall folgend, das großgehörnte Rindvieh zu stehen, die „Beester"; links liegen die Ställe für Mastkälber und Zuchtkälber und zuletzt eine Geschirrkammer für Handwerksgerät; Bode, Heidemuseum in Wilsede S. 8.

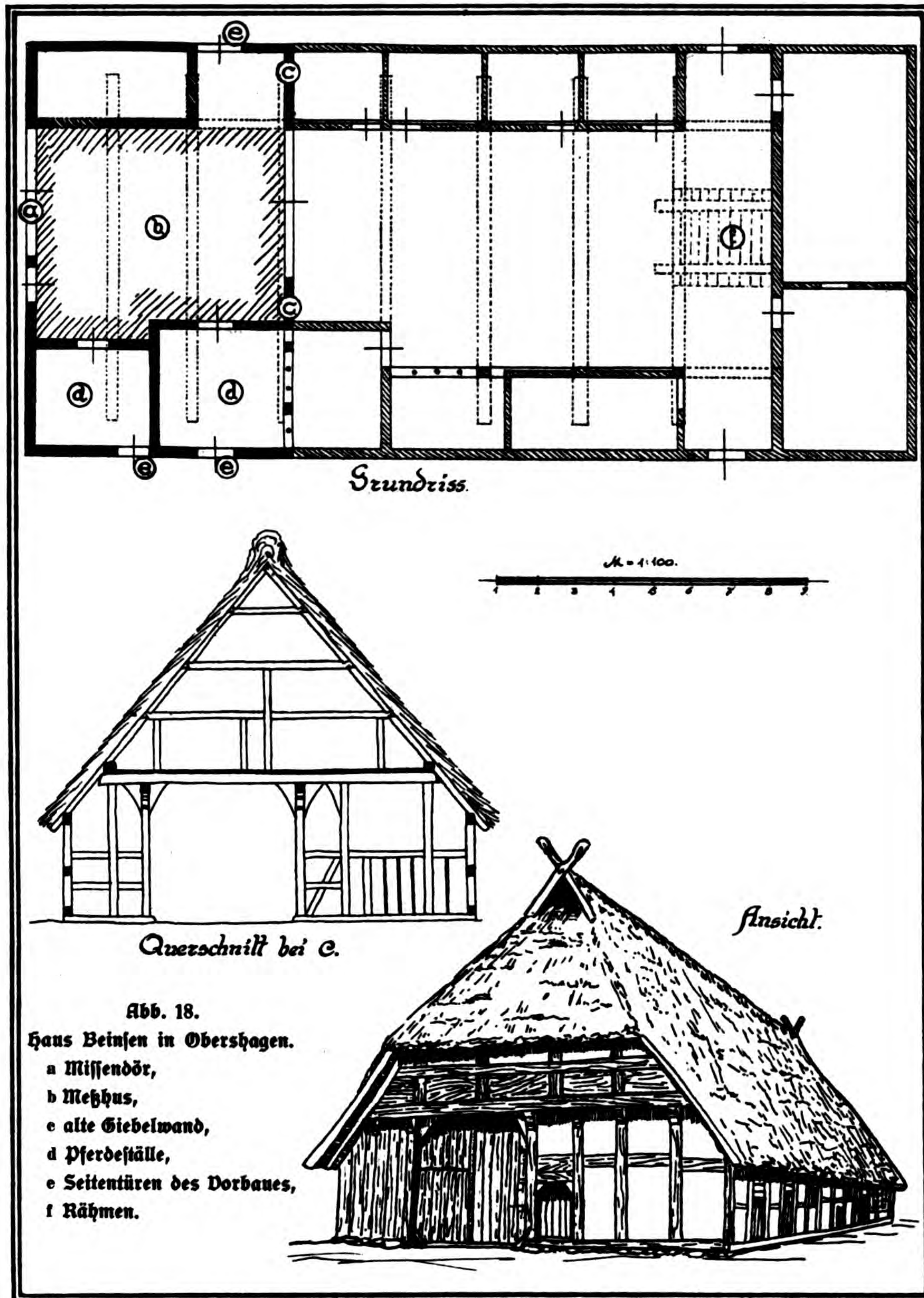
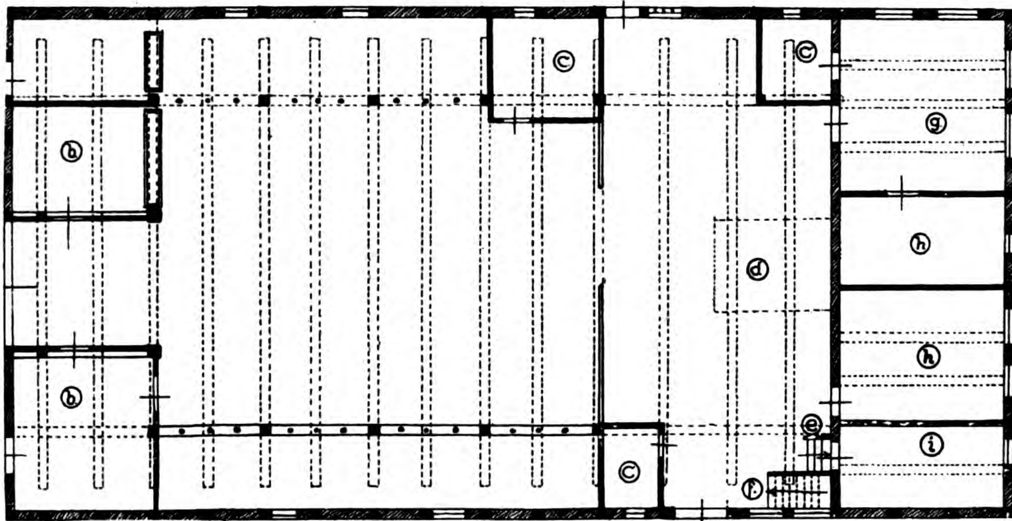
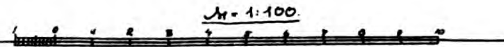


Abb. 18.
Haus Beinsen in Obershagen.
a Missendör,
b Meßhus,
c alte Giebelwand,
d Pferdeställe,
e Seitentüren des Vorbaues,
f Rähmen.

Kleine Klappen in der Holzverschalung der Körwand (s. oben S. 10) erleichtern die Hinausbeförderung des Stallmistes, sofern er, wie oben angegeben, im Winter nicht vorübergehend auf die Diele geworfen wird, um später ins Freie gebracht zu werden.

Die Ställe haben nicht die Höhe der Diele, ihr Höhenraum ist an sich niedriger und wird noch durch den „Einzug" (Intog) wagerecht in zwei Teile geteilt. In dem unteren befindet





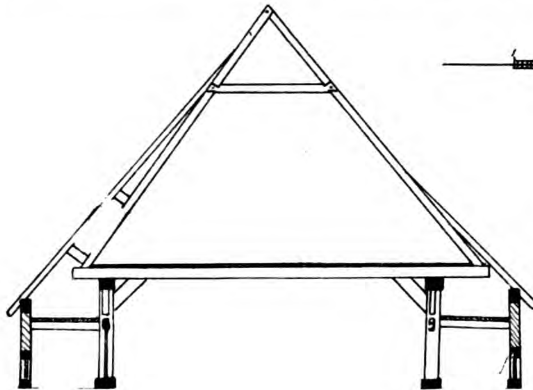


Abb. 19. Haus Schmidt in Boye, Grundriß und Querschnitt. a Missendör, b Pferdeställe, c Kammern, d Herdstelle, e Treppe zur Altenteilerstube, f Kellertreppe, g Wohnstube, h Zwischenkammer, i Altenteilerstube, k unterstützter Aufschiebling.

sich das Rindvieh, das mit eisernen, um den Hals gelegten Ketten an den „Stallstaken", senkrecht zwischen Einzug und Höftschwelle stehenden Holzstangen, befestigt, mit den Köpfen dem Hausinnern zugewandt, in langer Reihe nebeneinandersteht. In dem oberen Teile, dem „Bœhn baben dei Veihställe" auch „Kauhstallbœhn"[34]) werden Gegenstände des täglichen Gebrauchs untergebracht. Dort wird Holz und Torf für den Herd und Ofen aufgespeichert, ferner der im Moore ausgegrabene Moorkien (s. S. 89). Häufig haben die Hühner dort ihren „Wiemen", den sie auf leichter, aus Stangen hergestellter Leiter er-

[34]) Im nördlichen und westlichen Niedersachsen meist „Hille" genannt; Peßler S. 126; Kück S. 212. In der Südheide bezeichnet Hille die Raufe, das Holzgestell für Rauhfutter im Pferdestall.

reichen; auf ihm befinden sich häufig auch kunstvoll aus Stroh gebundene Nester zum Eierlegen, an deren Stelle oft ausgediente Bienenkörbe treten. Auch Rauhfutter für das Rindvieh wird manchmal auf diesen Böden über den Viehställen aufbewahrt. Zwischen den

Abb. 20. Haus Knop in Hornbostel (17. Jahrh.), Grundriß.

Ställen und der Lehmdiele zieht sich auf beiden Seiten der ganzen Länge ein etwa 70 cm breiter, mit kleinen Steinen gepflasterter Streifen entlang, auf den Grün- und Rauhfutter für das Rindvieh in der jeweiligen einzelnen Fütterungsmenge gestreut wird.

An den Ständern vor den beiden Stallreihen hängen und stehen verschiedene Wirtschaftsgeräte: Dreschflegel, Schaufeln, Holzgöffeln in hölzernen Göffeltaschen u. a. Auf dem Stampflehm finden wir gewöhnlich den Ausschlagebock (Utslanerbock) zum Ausschlagen der Korngarben (s. unten S. 142). Hier steht auch die Futterkiste sowie auf den Höfen, auf denen Pferde gehalten werden, die Häckſellade (Snidelah, Häckelslah) zum Zerschneiden des Futterstrohs, die Staubmühle zum Reinigen des gedroschenen Kornes, in früheren Jahren auch die Schrot- und Grützmühle, auf der Schrot zum Viehfutter und Hafer- oder Buchweizengrütze für die menschliche Nahrung hergestellt wurden. Für die Häckſellade ist zuweilen bei den Pferdeställen ein besonderer „Sniewinkel" vorgesehen, so bei einem Hause in Hornbostel, das auch sonst Abweichungen zeigt (Abb. 20).

An den Querbalken über der Diele bauten die Rauchschwalben mit Vorliebe ihr Nest. Sie wurden hierbei nicht gestört, da der Bauer es gern hat, wenn sich Schwalbennester an den Balken im Innern oder über der Einfahrtstür befinden.

Durchschreiten wir nun das schon erwähnte niedrige „Gatter" am Ende der Lehmdiele, so treten wir in den Küchenraum, das Flett, das eigentliche Arbeitsbereich der Hausfrau (Abb. 21 f.). In der Mitte des Fletts, genau in der Mittelachse des Hauses steht der niedrige, aus Feldsteinen errichtete Herd mit dem Feuerrähmen darüber, dessen mächtige Balken in

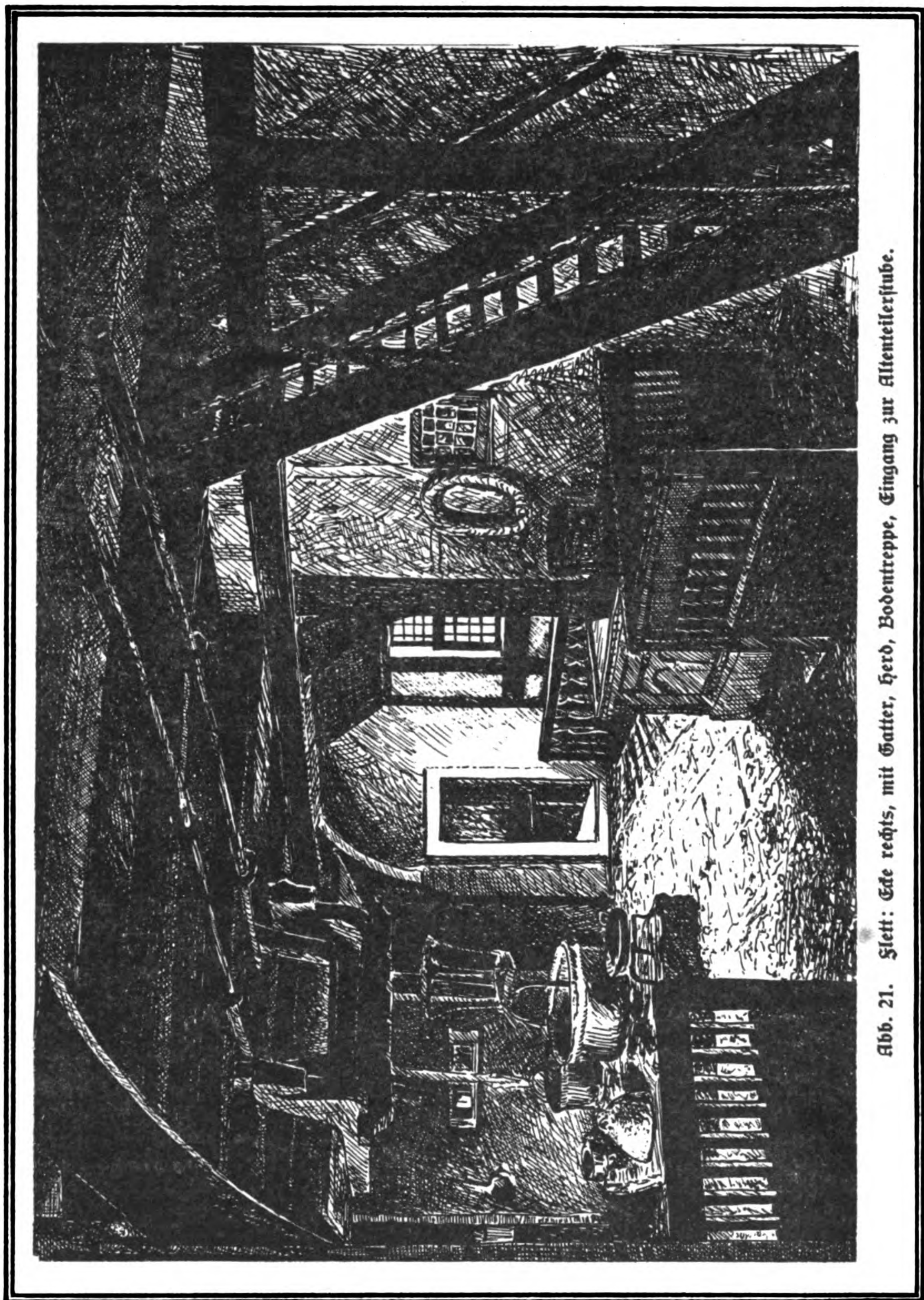


Abb. 21. Flett: Ecke rechts, mit Gatter, Herd, Bodentreppe, Eingang zur Altenteilerstube.

der das Flett abschließenden „Feuerwand" (Fürwand, auch Howand) stecken. Hier am Herde schaltet und waltet die Frau von morgens bis abends als unbestrittene Herrin. Die Herstellung und Verteilung der menschlichen Nahrung sowie des Futters für das Vieh beaufsichtigt sie vom Herde aus, zugleich sorgt sie für Ordnung und geregelte Tätigkeit im ganzen Hause. Und wenn die Abendstunde gekommen ist, dann unterweist sie je nach der Jahreszeit die jüngeren Dienstmädchen in der richtigen Behandlung und Verarbeitung der selbstgewonnenen Schafwolle, des Flachses und Hanfes, des Spinnens und Webens (s. S. 229).

Gleich hinter dem Gatter, rechts und links von ihm und mit den Rückwänden sich an die Rindviehställe anschließend, liegt noch je ein Raum, der durch eine Tür vom Flett aus zu-



Abb. 22. Fensterbierscheiben aus der Heide (1754) mit Bierwagen und Namen des Stifters.

gänglich ist. Einer dient gewöhnlich als Mädchenkammer, der andere als Speisekammer oder als Schlafraum für die Knechte. In letzterem Falle pflegt die Hausfrau ihre Vorräte auf dem Speicher (Trippenspiker, s. unten S. 52) aufzubewahren.

Aus dem Flett führen nach beiden Seiten Türen ins Freie, rechts die Hoftür (Hoffdör), und links eine in der Mitte quergeteilte Tür, die Halbtür (Halfdör). Die obere Hälfte dieser Halbtür steht tagsüber gewöhnlich offen, um frische Luft und mehr Tageslicht in das schummerige Dunkel des Fletts zu lassen, wie auch dem vom Herde aufsteigenden Rauche rascheren Abzug zu verschaffen. Hier in der Ecke pflegt ein großer Eßtisch zu stehen (Abb. 23).[35])

Neben der Halbtür hat auch das Fenster mit bunten Scheiben seinen Platz, das nach alter Sitte von verwandten und befreundeten Bauern beim Neubau eines Hauses geschenkt wird. Die Scheiben zeigen neben dem Namen des Stifters und der Jahreszahl oft eine bildliche Darstellung, die sich meist auf das ländliche Leben bezieht (Abb. 22—29). Sehr beliebt sind: der säende, pflügende oder eggende Bauer (zuweilen sonderbarerweise

[35]) In der Nordseite sind (nach P. Bode) beide Türen Halbtüren, die auch mit „Blangendör" bezeichnet werden. Vgl. Kück S. 200; Peßler S. 130. Die Bezeichnung kommt von „bi lang" (bei längs).

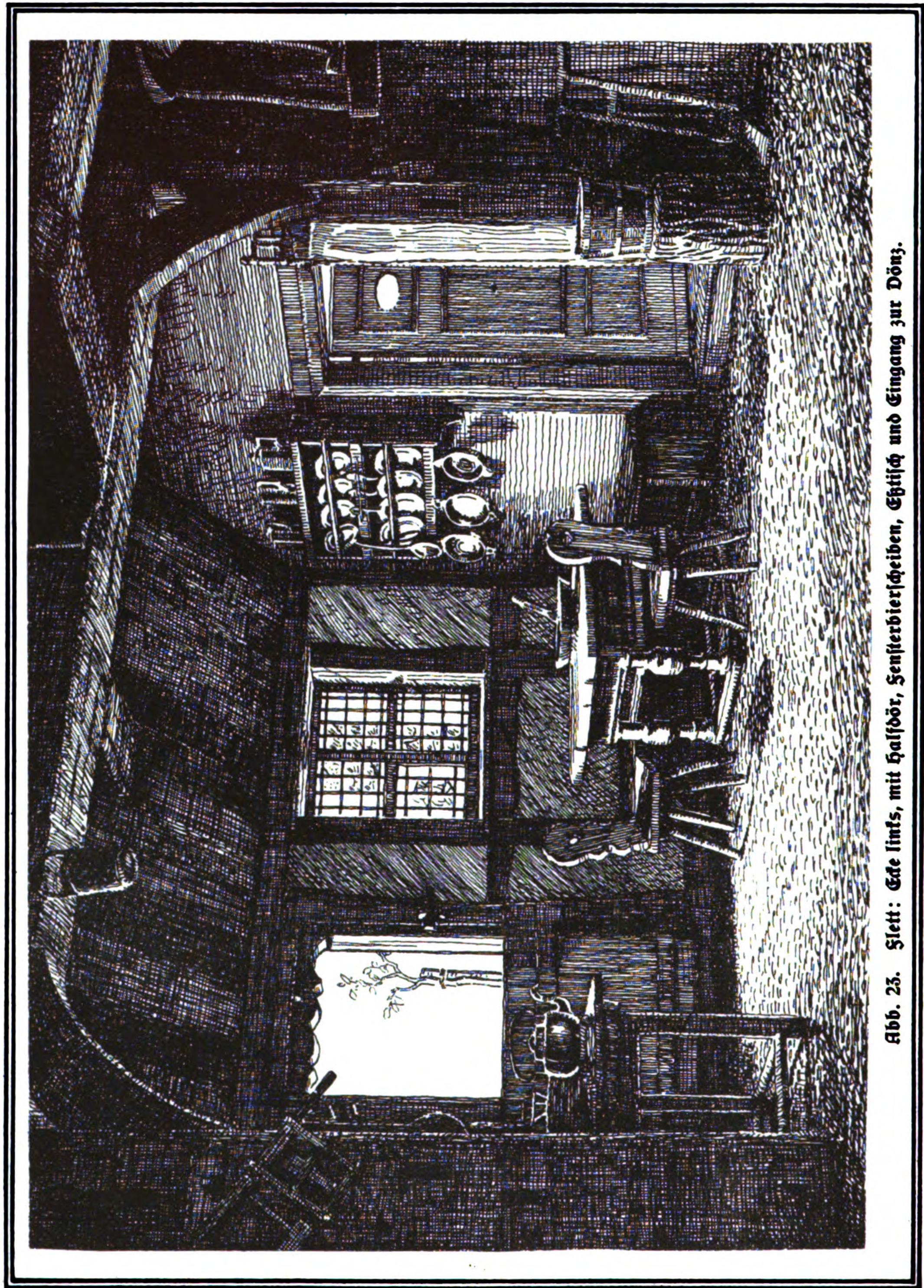


Abb. 23. Flett: Ecke links, mit Halsdör, Fensterbierscheiben, Eßtisch und Eingang zur Dönz.



Abb. 24. Fensterbierscheiben aus der Heide (18. Jahrh.). Reiter, Imker und Schäfer mit kredenzender Jungfrau; Hirschgespann.

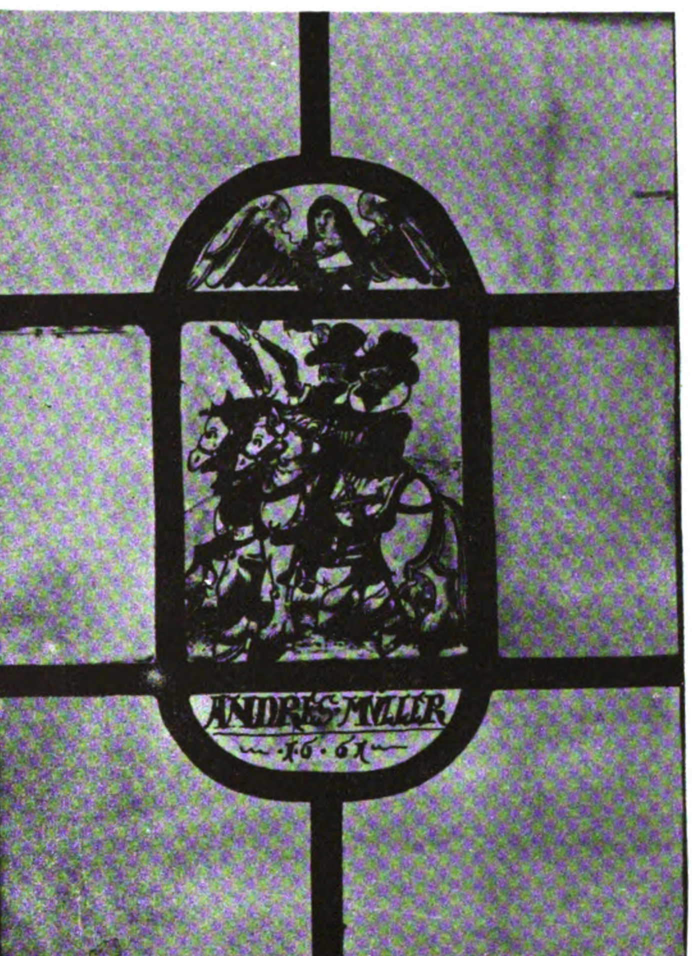




Abb. 25. Fensterbierscheiben aus der Heide (17. u. 18. Jahrh.). Pistolenreiter (1661); Imker, Reiter und eggender Bauer.

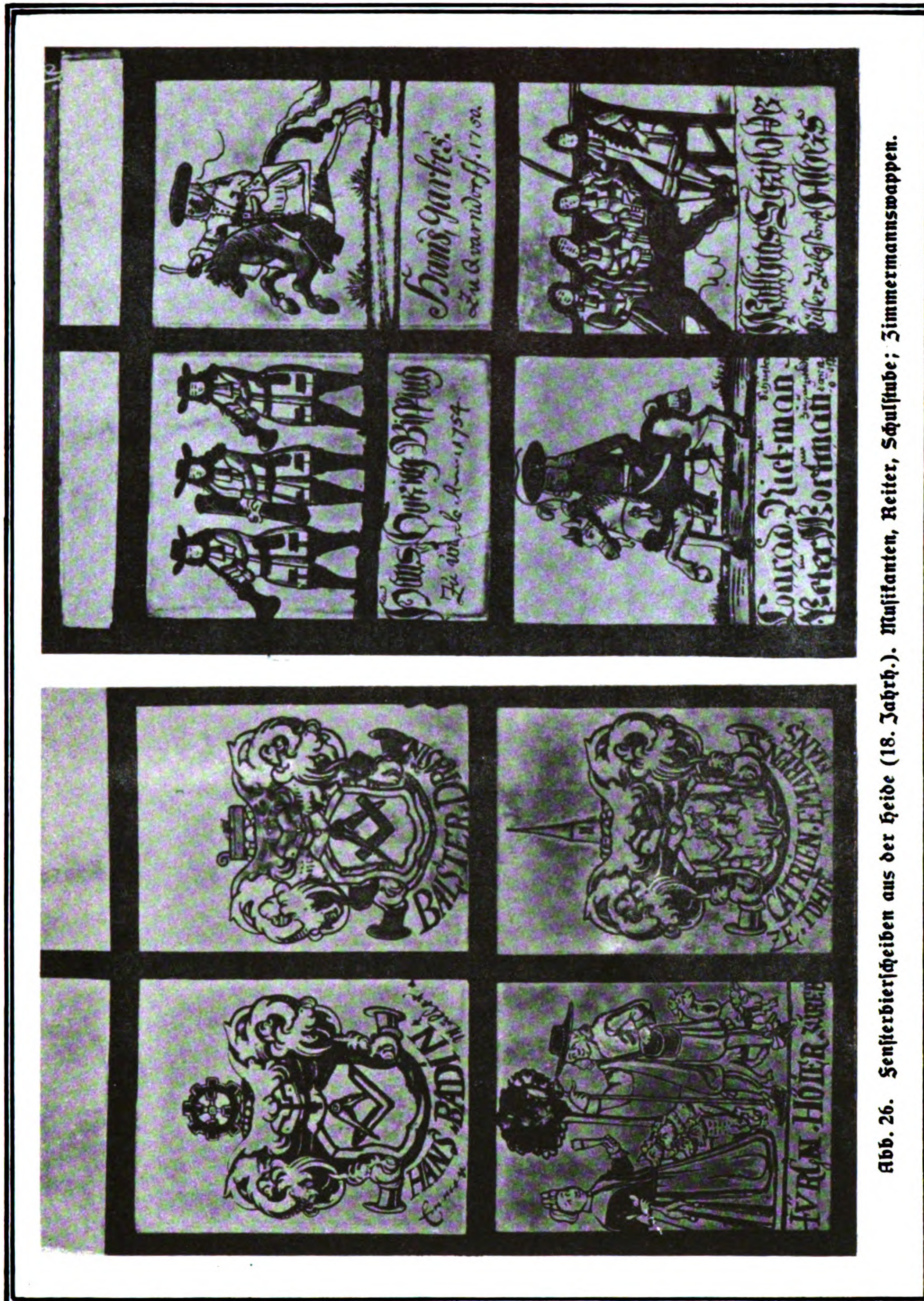


Abb. 26. Fensterbierscheiben aus der Heide (18. Jahrh.). Musikanten, Reiter, Schulstube; Zimmermannswappen.





Abb. 27. Fensterbierscheiben aus der Heide (18. Jahrh.). Schäfer; Bauernwappen mit Hausmarke.



Abb. 28. Fensterbierscheiben aus der Heide (1717—1763). Stifternamen in Kranz und Krone; Reim- und Bibelsprüche.

mit Hirschgespann), ebenso der Imker, der einen ausgeschwärmten Bienenschwarm wieder einzufangen sucht, der Reiter, dem von einer weiblichen Gestalt vor dem Dorfkruge ein Trank dargeboten wird, der Schäfer mit seiner Herde. Auch die Handwerksmeister, die den Neubau errichten, pflegen bunte Scheiben zu stiften. Sie wählen zur bildlichen Darstellung mit Vorliebe Arbeiten aus ihrem Berufe, z. B. einen Zimmermann, der Balken mit der Axt behaut oder mit der Schottsäge (Schottsage) zersägt, oder ein Emblem mit ihrem Handwerksgerät, wobei, wie schon erwähnt, stets die Namen der Stifter nebst Jahreszahl hinzugefügt werden. Zuweilen finden sich auch wirkliche Wappen etwa mit Hausmarken. Das älteste Stück der Celler Sammlung, von 1661, stellt Pistolenschützen zu Pferde dar. Ein anderes zeigt den „Matthes Christoffer Albers, Küster zu Egstorff" beim Schulunterricht mit dem Stock. Daniel Olhoff 1753 erscheint als Reiter mit dem Spruch: „Frischauf zu jeder Zeit." Von längeren Sprüchen und Versen seien hier einige wiedergegeben.



Abb. 29. Fensterbierscheibe aus der Heide (1766). Säemann.

Klein ist mein gut
Frisch Ist mein Muth,
Gesund Ist mein leib,
Gott bewahre mich vor ein Böses weib.

Diesse bluhme Ist gold, gehl, roht und bund
ein Jeder halt seyn loße Mund,
Und redet das allerbeste,
So wird es seyn willkommene geste.

Ich liebe, was fein Ist
Ob es gleich nicht mein Ist
Und meiner auch nicht werden kan
So habe Ich doch meine lust und freude daran.

Ich kam in ein frömdes landt,
da stund geschrieben an der Wand,
sey stille und verschwigen,
was nicht dein Ist las liegen,
den die getreue hand
führt einen durch das gantze landt.

Die Einweihung solcher Fenster wird durch Bewirtung der Schenker seitens des Hofbesitzers mit einem Biertrunk gefeiert, dem „Fensterbeer"[36]), woraus sich allmählich die

[36]) Auch „Fensterköst" genannt. Da gab es „een Mund vull Snack, een Piep Toback, een kolen Drunk und lustigen Sprung". Niedersachsen VII 95.

Bezeichnung „Fensterbeerschieben" für diese bemalten Scheiben herausgebildet hat. Sie sind aus den alten Bauernhäusern der Südheide verschwunden. Aber das Museum in Celle birgt zahlreiche Zusammenstellungen solcher Scheiben aus der Süd- und Mittelheide als Zeugen einer Zeit treuen dörflichen Zusammenhaltens. Diese bunten Glasscheiben sind von städtischen Glasermeistern[37]) angefertigt, daneben aber auch (nach Pastor Bode) von ländlichen Tischlern als Sondergebiet ihrer Tätigkeit. Der Gebrauch, sie zu schenken, bestand bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts.

Der Fußboden des Fletts ist aus kleinen, zu mancherlei Mustern zusammengesetzten Kieserlingen oder teils hochkantig, teils flach gelegten Ziegelsteinen hergestellt. Schlöbcke hat im Lüneburger Heimatbuch (II S. 107) mehrere hübsche Muster dieser Pflasterung gesammelt und abgebildet, Pastor Bode im Wilseder Museumsführer (S. 12) einige einfachere, schachbrettartige, wie sie seit etwa 1750 in der Nordheide aufgekommen sein sollen.

Von dem Flett führt die durch eine Holzumfriedigung geschützte Treppe in den Keller. In einigen Teilen der Südheide befindet sich der Eingang in den Keller an der Rückseite des Fletts vor der Tür, die zu der dann erhöht liegenden Altenteilerstube führt. Er wird von einer schräg gegen die Flettwand aufsteigenden Klapptür gebildet. Über diese steigt man zur Altenteilerstube empor. Um dies zu erleichtern, ist die Außenseite der Kellertür mit starken Holzleisten benagelt, die den Füßen den nötigen Halt auf der schrägen Fläche gewähren. Eine feste Treppe findet sich an dieser Stelle in dem oben schon erwähnten Hause von 1704 in Boye, wo dann die Kellertreppe daneben liegt (Abb. 19 e. f). Wieder eine andere Treppen- und Kelleranlage fand sich in Hornbostel bei Winsen an der Aller (Abb. 20). Die erhöht liegende Stube heißt stellenweise „Upkamer" (Lindner S. 44). Sie diente, wenn nicht als Altenteilerstube benutzt, als Vorratsraum oder als Wohn- und Schlafgelegenheit für andere Hausgenossen. Die Nordheide kennt keinen Keller (Pastor Bode). Dort werden die Kartoffeln unter der Bettbutze gelagert oder in einem kleinen Häuschen mit vertieftem Boden, das zu diesem Zweck auf dem Hofe steht, aufbewahrt; gegen Kälte werden sie durch Bedeckung geschützt.

An das Flett schließen sich hinter der „Howand" die eigentlichen Wohn- und Schlafräume. Solche kannte ursprünglich das alte niedersächsische Bauernhaus nicht. An deren Stelle diente das Flett, das nicht nur als Küchenraum benutzt wurde, sondern auch als einziger Aufenthaltsort für alle Hausbewohner, wenn sie sich zu Mahlzeiten oder nach getaner Arbeit zu behaglichem Ausruhen und Zusammensein vereinigten. In ihm befanden sich auch die Schlafbutzen (Slapbutzen), einfache Holzverschläge für die Nachtruhe. In jenen alten Zeiten, deren Grenze mit Sicherheit nicht festzustellen ist[38]), bildete die Hinterwand des Fletts zugleich die Hinterwand des Hauses. Noch heute sind in abgelegenen Moorgegenden Häuser ohne eigentliche Wohnräume zu finden. Diese sind später angefügt, indem man die äußeren Seitenwände sowie die Rückwand nach Wunsch und Bedarf verlängert

37) Diese hatten Öfen zum Brennen der bemalten Scheiben. So ist es aus Bergedorf, Buxtehude, Stade, Lüneburg, aber auch in kleinen Orten wie Zeven, Salzhausen und Hermannsburg bekannt. Niedersachsen IV 78, VII 95.

38) Jedenfalls reicht sie kaum bis ins spätere Mittelalter, Lauffer, Das deutsche Haus S. 58. Daß Bode sie im Wilseder Museumsführer S. 16 mit der Napoleonischen Zeit viel zu spät ansetzt, geht schon aus seinen eigenen Angaben über Fenster und Öfen hervor.

bzw. hinausschiebt. Der hierdurch gewonnene Innenraum wurde in der gewünschten Größe der einzelnen Räume geteilt. Die Deckenbalken über diesen angebauten Wohnräumen (Dönz, Kamer und Olendeilerstuw) liegen nicht wie die Balken über dem übrigen Hausteil quer zur Hausrichtung, sondern in dessen Längsrichtung. Sie finden ihren Halt mit dem einen Ende in der Hinterwand des Fletts, während die Balkenköpfe der anderen Seite auf der Außenwand der hinteren Schmalseite des Hauses[39]) ruhen, sie häufig noch überragend. In

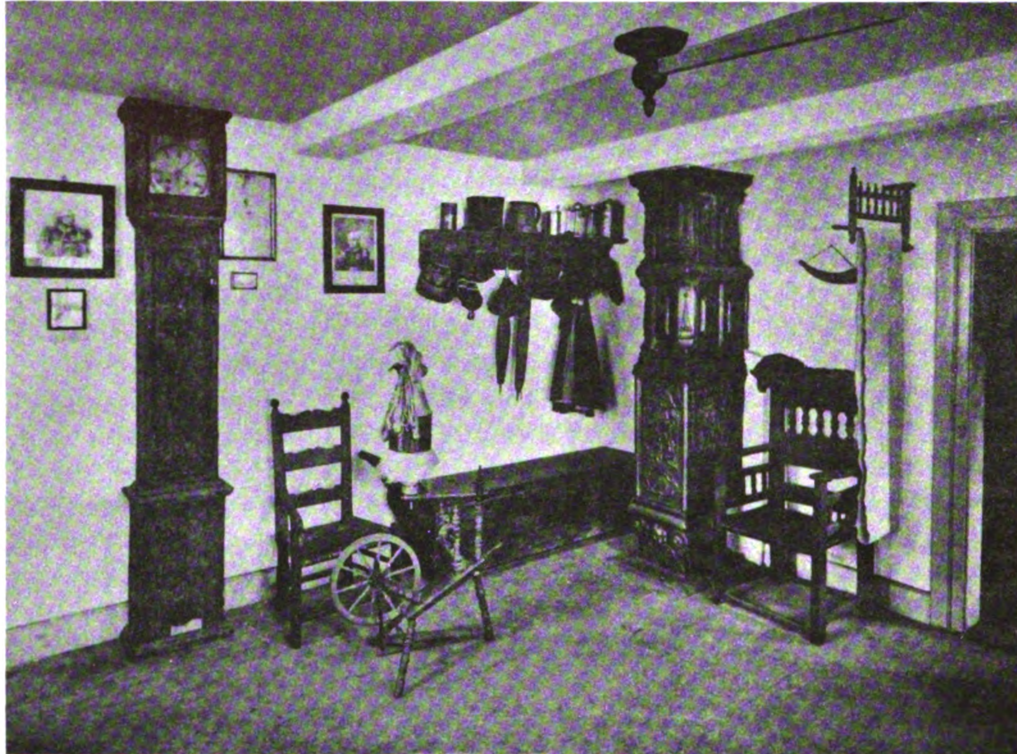


Abb. 30. Dönz.

diesem Falle stützen verzierte Konsoen gewöhnlich die Balkenköpfe. Daher vielleicht zuweilen (wie in Boye) die Bezeichnung „Kopfbalken". Die Deckenbalken liegen auch wesentlich niedriger als die Balken des Fletts und der Diele, so daß die Höhe der Wohnräume infolgedessen selten mehr als $2^1/_2$ m beträgt (vgl. auch Lindner S. 65 ff.).

Vom Flett links betritt man zunächst die Wohnstube, die Dönz oder Dönze. Das Wort — eine in der Nordheide noch heute allgemein übliche Bezeichnung — ist slawischen Ursprungs („Dornitza", der getünchte Raum). Schon dies spricht dafür, daß dieser Raum mitsamt den anschließenden Zimmern nicht zur ursprünglichen Anlage des Niedersachsenhauses gehörte.[40])

---

[39]) Diese heißt vorzugsweise (so in Bergen) Tenswand (von tenst, am Ende; Bierwirth S. 31), vgl. oben S. 4.
[40]) Vgl. Lauffer a. a. O. S. 24.

In dieser Stube stehen an den beiden Außenwänden zwei einfache, dunkelrot angestrichene Holzbänke, vor denen der große kräftige Holztisch seinen ständigen Platz hat. Links vom Eingang steht der Milchschrank mit den gefüllten Milchsatten; auf ihm oder auf einem Holzbört oberhalb der Eingangstür liegen die Bibel, das Gesangbuch und andere Gegenstände, die der Bauer gern zur Hand hat, auch ein Tintenfaß aus Zinn oder Ton pflegt dort zu stehen. Oben an der inneren Holzbekleidung der Tür hängt ein eiserner Ring mit Pechdraht, der von dem dörflichen Schuster bei seinen Arbeiten im Hause des Bauern benutzt wird. Der Pechdraht wird von dem Schuster aus Hanfgarn selbst gedreht, dann durch den Ring gezogen und verpicht. Alljährlich kehrt der ländliche Schuster mehreremal nach Bedarf auf den einzelnen Höfen ein, um Ausbesserungen an beschädigtem Schuhwerk vorzunehmen oder neues anzufertigen.

Rechts von der Tür hat der bequeme Lehnstuhl neben dem Ofen von alters her seinen Platz, an dessen anderer Seite in einer Wandecke die Schließbank (Slutbank) steht. Auf ihr hält der Bauer gewöhnlich ein Nachmittagsschläfchen (Abb. 30). In dem unteren kastenartigen Raum der Bank pflegt die Hausfrau Wollsachen aufzubewahren. An der Wand darüber befindet sich ein Hakenbört. Eine große Standuhr steht in hölzernem Kasten neben dem Eingang in die Kammer. Als Stühle dienen gewöhnliche Holzböcke mit Rückenlehne (hölten Schämel). Die Wände sind mit einem Spiegel und verschiedenen, dem bäuerlichen Geschmack entsprechenden Bildern geschmückt. Als Beleuchtung endlich dient ein in der Mitte der Stubendecke angebrachter drehbarer Holzarm (Rick), von dem an einem verstellbaren Krüselhaken ein Ölkrüsel herabhängt, in dem ein selbst hergestellter Docht unter Entfaltung eines meist sehr übelen Geruches brennt.

Der Bauer pflegte sich auf der ober..n Türbekleidung der Dönz in einfacher Weise seinen Wochenkalender zu schaffen. Er ließ sich mit Ölfarbe die Anfangsbuchstaben der einzelnen Wochentage malen: S. M. D. M. D. F. S. — oder schrieb sie selbst mit Kreide — und fügte dann an jedem Sonntage die Daten der kommenden Woche mit Kreide hinzu, nachdem die der letzten Woche beseitigt waren. Der ländliche Humor pflegte den einzelnen Buchstaben durch Hinzufügen weiterer Buchstaben und Silben mannigfache Bedeutungen unterzulegen; z. B.: „Süh mal, dine Mudder dei flickt Strümp" oder „Snell Mariken, du must dat Fenster sluten." „Sick möhn, dat makt dei Froonslüd schön." Immer neue Sätze zu finden war ein beliebter Zeitvertreib beim zwanglosen Zusammensein am Abend mit Nachbarn oder anderen Bekannten.

Die Kammer birgt vor allem das zweischläfrige Bett der Eheleute. Es ist dieses entweder eine gewöhnliche Bettstelle (Bettspunje) oder ein Bett mit „Himmel" darauf (Himmelspunje). Sämtliche Bestandteile des Bettes, wie Laken, Bezüge und Federn sind auf dem Hofe gewonnen. Die alte Schlafbutze, ein alkovenartiger Bretterverschlag, ist aus der Südheide schon länger verschwunden; in der Nordheide, im Wendland und in deu Elbmarschenhielt sie sich vielfach bis heute. Eine gemeinsame Knechtsbutze lag dort oft an der Diele, rechts vor dem Gatter, wo denn 3—4 Mann mit dem Kuhjungen zusammen schliefen; drei andere Butzen für die Familie des Bauern und die Mägde lagen in der Herdwand des Fletts (Bode a. a. O. S. 8).

Sonst bilden eine Holzwiege, eine zuweilen mit kunstvollen Schnitzereien verzierte Truhe (Lah), mehrere Sitzböcke und ein Wandbört die innere Ausstattung der Kammer. Die Truhe

hat in ihrem Inneren eine Beilade (Bilah), die ihrerseits gewöhnlich ein Geheimfach birgt (Abb. 31). Darin hebt die Bäuerin Geld, Wert- und Schmucksachen auf. In früheren Kriegszeiten sollen Feinde bei dem Suchen nach Wertsachen stets zuerst die Lade durchsucht haben. Ein Kleiderschrank steht nicht in der Kammer. Dieser hat stets seinen Platz in einem der unteren Räume des auf dem Hofe befindlichen Treppenspeichers. Ebenso fehlt ein Waschtisch; die einzige Waschmöglichkeit bietet für alle Hausbewohner der Südheide der im Flett auf einem Holzblock stehende Eimer mit dem über ein Reck (Handaukstock) laufenden Handtuch daneben. Erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts trat an die Stelle des Eimers eine irdene Waschschale, die ebenfalls ihren Platz auf dem Holzblock hat.[41]) In der Nordheide waschen sich (nach Bode) die Bauern auch heute noch vor den Mahlzeiten in dem Wasser des eingemauerten Kessels, der dort im Flett steht. Sie schöpfen mit der hohlen Hand das angewärmte Wasser aus dem Kessel, um sich daneben stehend damit zu waschen. Das Wasser wird täglich angewärmt, um es beim Viehtränken mit zu verwenden.

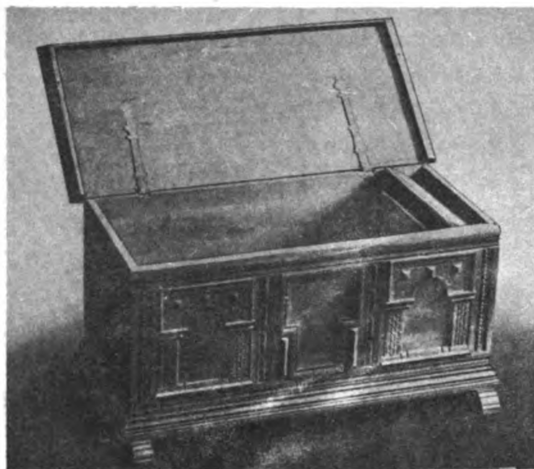


Abb. 31. Truhe mit Beilade.

Die Altenteilerstube, in die sich der Bauer nach Abgabe seines Hofes an seinen Sohn — oder Schwiegersohn, falls ihm kein Anerbe geboren ist — mit seiner Frau zurückzieht (s. unten S. 74), enthält nur das gemeinsame Bett, einen Geschirrschrank, sowie einen Tisch, der meistens an der Wand hochzuklappen ist, zwei Holzböcke zum Sitzen, eine Truhe und einen kleinen Wandspiegel. Auch pflegt ein Ofen nicht zu fehlen. Die Altenteilerstube umfaßt nach Abgabe des Hofes das ganze Eigenreich der alten Leute, in dem sie allein schalten und walten. Sie hat nur einen Eingang vom Flett aus.

Die Fenster in älteren, aus dem 16. und 17. Jahrhundert stammenden Häusern haben fast ausnahmslos Schiebefenster, die beim Öffnen seitlich übereinander geschoben werden. Die eine Hälfte sitzt fest in dem Fensterrahmen, während die andere seitlich vor diese geschoben wird. Die einzelnen Scheiben der Schiebefenster haben in älteren Häusern häufig eine kunstvolle, nach oben in gotischer Spitzbogenform auslaufende Bleieinfassung; die einzelnen Scheiben sind kaum von Handgröße. So in einem 1897 abgebrochenen Hause in Bockelskamp, das auf dem Luchtbalken die außergewöhnlich alte Jahreszahl 1508 trug (Abb. 32).[42]) In späterer Zeit kamen Klappfenster mit nach außen zu öffnenden Flügeln in Aufnahme. Auch deren Scheiben waren ursprünglich in Blei gefaßt, an deren Stelle

---

[41]) Ebenso fehlt ein sonst unentbehrliches Nachtgerät, vgl. unten S. 56.

[42]) Diese Fenster sind in dem Bauernhause des Celler Museums wieder eingebaut. Das Haus in Bockelskamp war 1701 und 1707 vergrößert, Lüneb. Heimatb. II 112.

allmählich zugleich mit dem Größerwerden der Scheiben hölzerne Fensterrahmen und Sprossen traten.

Öfen hatten die Wohnräume in früheren Zeiten nicht; die einzige Wärmequelle im alten niedersächsischen Bauernhause war der offene Herd. Erst um die Wende des 16. und 17. Jahrhunderts kamen Öfen in Aufnahme (Bode) und wurden an der Wand zwischen Dönz und Flett aufgestellt. Sie bestehen aus einem großen eisernen Kasten mit einem Aufsatz aus

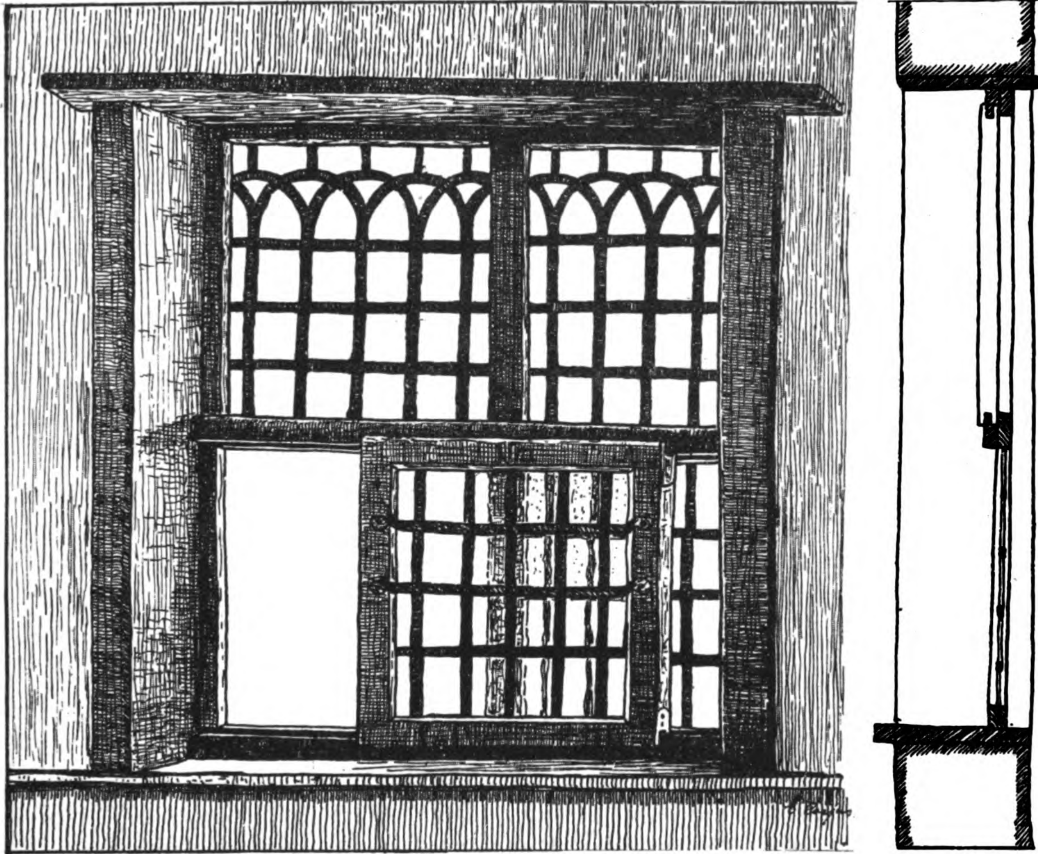


Abb. 32. Schiebefenster mit bleigefaßten Scheiben, aus dem Hasselmannschen Hause von 1508 in Bockelskamp bei Celle. (Ansicht und Querschnitt.)

Kacheln. Der Kasten hat seinen hinteren Halt in der Wand, während er in der vorderen Schmalseite durch einen etwa 30 cm hohen gemauerten Ofenfuß gestützt wird. Dieser ist bei reichen Besitzern auch wohl aus Kachelfüßen oder behauenem Sandstein oder Gußeisen künstlerisch gestaltet und mit Jahreszahlen versehen (Abb. 30). In älterer Zeit mauerte man den Aufsatz statt mit Kacheln einfach mit Ziegelsteinen (Bode a. a. O. S. 17). Geheizt werden die Öfen vom Flett aus, vorwiegend mit „Torfbülten" (unten s. S. 85). In den Raum unter den eisernen Untersatz pflegt der Bauer seine Hausschuhe zu stellen. Die mit Reliefbildern vorwiegend aus der biblischen Geschichte, Städteansichten, Wappen u. dgl. reich geschmückten Ofenplatten des eisernen Unterkastens entstanden meistens in

Hüttenwerken des Harzes. Die älteste derartige Platte im Museum in Celle trägt die Jahreszahl 1575.

Die genannten drei Wohnräume ziehen sich annähernd in gleicher Größe über die ganze Breite des Hauses. Von der Kammer, die stets zwischen Dönz und Altenteilerstube liegt, führt eine Hintertür (Achterdör) ins Freie. Sie wird von dem Bauern bei spätem Nachhausekommen aus dem Dorfkruge benutzt, um die Zeit seiner Heimkehr den Dienstboten (Deinsten) zu verheimlichen. Aber auch diese müssen die Hintertür benutzen, falls sie nach 10 Uhr, um welche Zeit sämtliche Außentüren des Hauses vom Besitzer zugeriegelt werden, nach Hause kommen. Wer von den Hausbewohnern um 10 Uhr — vielfach werden die Türen auch schon früher mit den an ihnen angebrachten Holzriegeln verschlossen — nicht im Hause ist, muß sich bei dem Bauer an seinem Kammerfenster melden. Die Dienstboten dürfen sich nicht gegenseitig hereinlassen, dies wird beim Mieten gleich mit abgemacht. Wenn Knechte oder Dienstmädchen sich gegenseitig die Tür nach Hausschluß heimlich aufmachen, so wird dies als Einbruch angesehen und die Schuldigen können sofort aus dem Dienst entlassen werden. Der Bauer geht von der Ansicht aus, daß bei solcher Gelegenheit auch ein nicht zu den Hausbewohnern Gehörender Einlaß in sein Haus finden kann, und deshalb übt er eine scharfe Aufsicht über alle nach Hausschluß noch Einlaß Begehrende aus. Die Hintertür dient aber auch als Nottür, falls bei nächtlichem Hausbrand das brennende Strohdach abrutscht und dadurch das Leben der im Hause befindlichen Personen gefährdet. Sie befindet sich deshalb auch an der Schmalseite (Firstseite) des Hauses (S. 14).

Die Außentüren der Wohnhäuser und Nebengebäude hatten früher vielfach vom Bauern selbstgemachte Holzverschlüsse. Es gab diese in mannigfachen Formen und Einrichtungen, die aber durchgehends den Fallriegel als Grundlage hatten. Da die hölzernen Türverschlüsse keine Handhabe zum Zuziehen der Türen hatten, so waren zu diesem Zwecke besondere Türgriffe von Holz in deren Mitte angebracht. Im Celler Museum befindet sich eine größere Anzahl derartiger, aus Dörfern der Umgegend von Celle stammenden Türverschlüsse. Sie sind inzwischen fast überall der größeren Diebessicherheit wegen durch eiserne Schlösser ersetzt. Das Alter einer Anzahl aus Oppershausen (Kr. Celle) stammender Holzverschlüsse scheint in keinem Falle über den Anfang des 19. Jahrhunderts hinauszugehen.[43])

Die innere Einrichtung der eigentlichen Holzschlösser ist im wesentlichen die gleiche. In einem an der Außenseite der zu verschließenden Tür angebrachten, aus einem Stück gearbeiteten Holzklotz befinden sich mehrere Fallklötze oder Fallriegel. Diese senken sich, um die Tür zu verschließen, in einen beweglichen, mit verschiedenen Auszahnungen versehenen Querriegel, diesen dadurch feststellend. Zum Öffnen der Tür wird der mit abgepaßten Zahnschnitten versehene Holzschlüssel wagerecht in den Holzklotz gesteckt, dann gehoben und dadurch die Fallriegel so weit in die Höhe gebracht, daß der Querriegel wieder beweglich wird und zurückgezogen werden kann. Unsere Abbildung 33 (a—c) zeigt ein solches Schloß von

[43]) Vgl. dazu Luschan, Primitive Türen und Türverschlüsse, in Mitt. der Vorderasiat. Gesellsch. Jg. 1916, und desselben Vortrag Über Schlösser mit Fallriegeln, in Ztschr. f. Ethnologie 1916, S. 406, wo die Exemplare des Celler Museums mit süddeutschen, lettischen, afrikanischen u. a. in Parallele gesetzt werden. Danach sind solche Schlösser ursprünglich vor rund vier Jahrtausenden im alten Orient konstruiert und durch die Römer nach Nordeuropa gekommen. Vgl. auch Feldhaus, Technik der Vorzeit (1914) S. 967, wo aber der Klotz irrtümlich an die Innenseite der Tür verlegt wird.

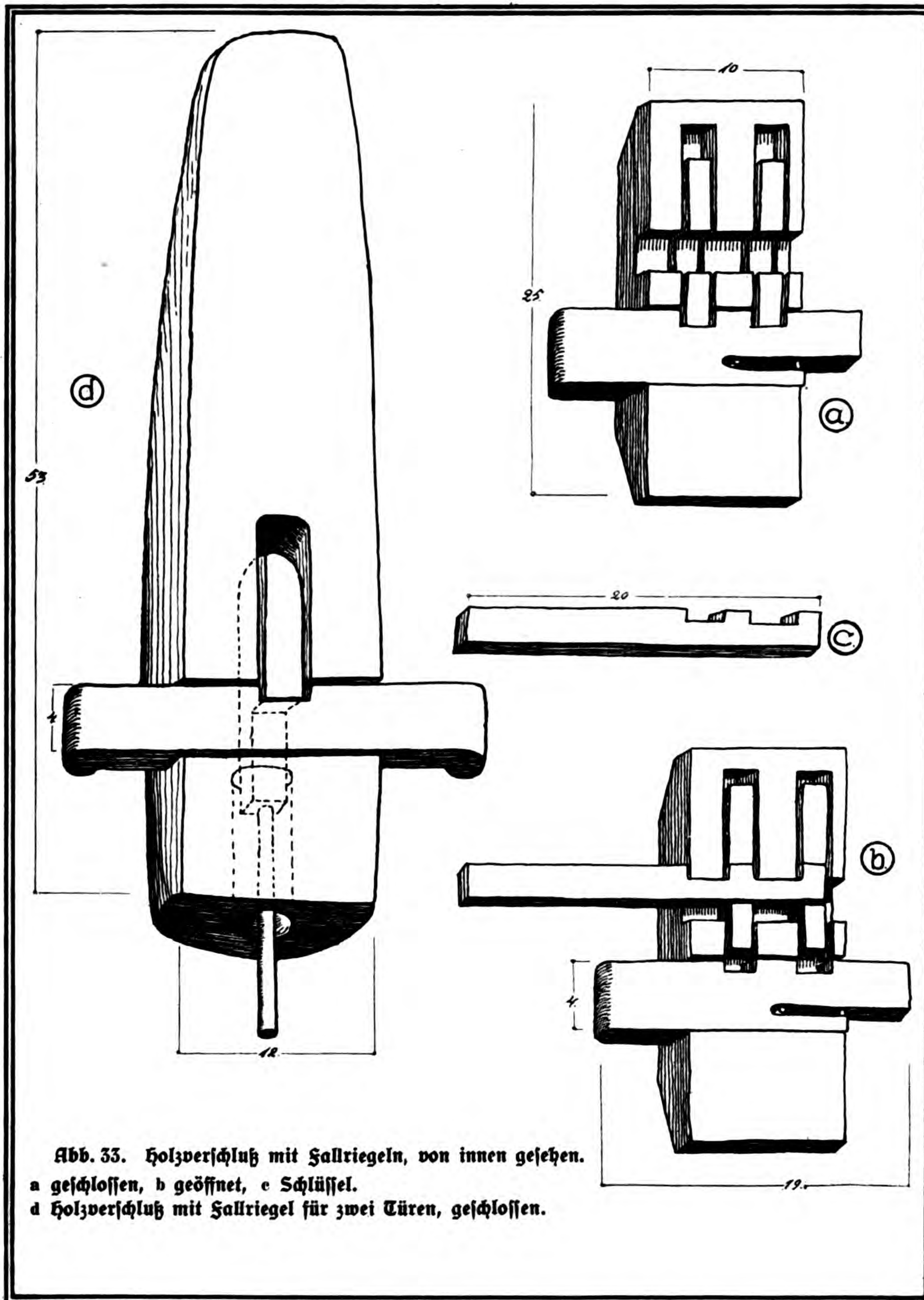


Abb. 33. Holzverschluß mit Fallriegeln, von innen gesehen.
a geschlossen, b geöffnet, c Schlüssel.
d Holzverschluß mit Fallriegel für zwei Türen, geschlossen.

innen, also durch den Türpfosten gesehen, an dem es sitzt und der hier weggelassen ist. Die Holzklötze sind von größerer und kleinerer, meistens länglicher Form. Die Zahl der Fallriegel schwankt zwischen ein und drei Stücken.

Eins der Holzschlösser hat eine längliche, dabei sehr schmale, von oben nach unten sich zuspitzende Form mit nur einem Fallriegel. Dessen Hochschieben geschieht durch ein Holzstäbchen, etwa in der Form eines Bleistiftes, das in eine am unteren Ende des Holzkastens versteckt angebrachte Öffnung eingeführt wird. Hierdurch wird der Fallriegel aus dem Querriegel gehoben und dadurch der Verschluß geöffnet. Dieses Holzschloß war auf einem Ständer zwischen zwei Türen angebracht und verschloß beide zu gleicher Zeit, wobei der ungewöhnlich lange Querriegel über beide Türen greift (Abb. 33 d, wo wieder der Pfosten durchsichtig gedacht ist).[44] Soll eine geöffnet werden, so wird der Querriegel nach dem Hochheben des Fallriegels so weit nach der anderen Seite zurückgeschoben, bis die zu öffnende Tür von ihm frei wird. Bei einem anderen, ähnlichen Schlosse wird der Fallriegel durch einen Fingerdruck am unteren Rand gehoben (Abb. 34 d). Auch ein größeres klobiges, mit eisernen Bändern beschlagenes Kastenschloß befindet sich in der Celler Sammlung, in dem ein wagerecht verschiebbarer Eisenriegel durch den Bart eines eisernen Schlüssels hin- und hergeschoben werden kann. Es dürfte dies eine Übergangsform aus dem älteren Holzverschluß zu den späteren Eisenschlössern sein.

Während vorstehende Angaben sich ausschließlich auf Holzschlösser an Außenseiten von Türen beziehen, gibt es auch für den Verschluß von innen einfache Riegel, die ganz von Holz sind (Abb. 34 a). Zuweilen sind solche zugleich zum Öffnen von außen eingerichtet. Auf der oberen Seite sitzt ein kleiner Klotz und darüber in der Tür ein Loch; durch dieses steckt man ein Holzstäbchen, dessen vorderes Ende in einem Gelenk beweglich ist und rechtwinkelig nach unten fällt, sucht damit tastend den Klotz, was nach einiger Übung leicht gelingt, und schiebt daran den Riegel durch eine entsprechende Drehbewegung des Holzschlüssels in die gewünschte Richtung (Abb. 34 b, c). — An der Innenseite der kleinen Missendör (s. oben S. 24) sitzt manchmal an einem Nagel drehbar und in einen Holzhaken greifend ein hölzerner Klappriegel mit einer Schnur oder einem Riemen, der durch ein Loch darüber tagsüber nach außen gesteckt wird, sodaß man daran den Riegel hochziehen und so die Tür öffnen kann (Abb. 34 e).[45]

Über der Diele liegt der Hausboden (Bœhn, Bodden), der in der Südheide von der Däl aus durch eine Treppe neben dem Gatter erreicht wird. Er bildet einen großen ungeteilten Raum; eine oder zwei mit Schutzgittern umfriedigte Bodenluken gewähren die Möglichkeit, die eingefahrene Getreideernte unmittelbar vom Wagen aus auf ihn hinaufzuschaffen und später zum Dreschen auch wieder hinunterzuwerfen. Ursprünglich hatten die Bodenluken keine Umfriedigung; häufige Unglücksfälle durch Herabstürzen von Menschen durch die Luke auf die Diele hatten jedoch die Folge, daß Schutzgitter gesetzlich vorgeschrieben wurden. Jede Getreideernte hatte ihren bestimmten Platz auf dem Boden. Heu wurde nur

---

[44]) Es ist bereits abgebildet im Lüneb. Heimatbuch II S. 92.

[45]) Das ist offenbar die bei Bierwirth (S. 28) unter dem Namen „Klinkensnaur" erwähnte Vorrichtung: „Schnur, mittels deren an alten Türverschlüssen die Klinke gehoben wurde." Er nennt außerdem (S. 20) den „Krack", einen hölzernen Drehriegel an Stalltüren, nördlich von Meinersen „Knewel" genannt.

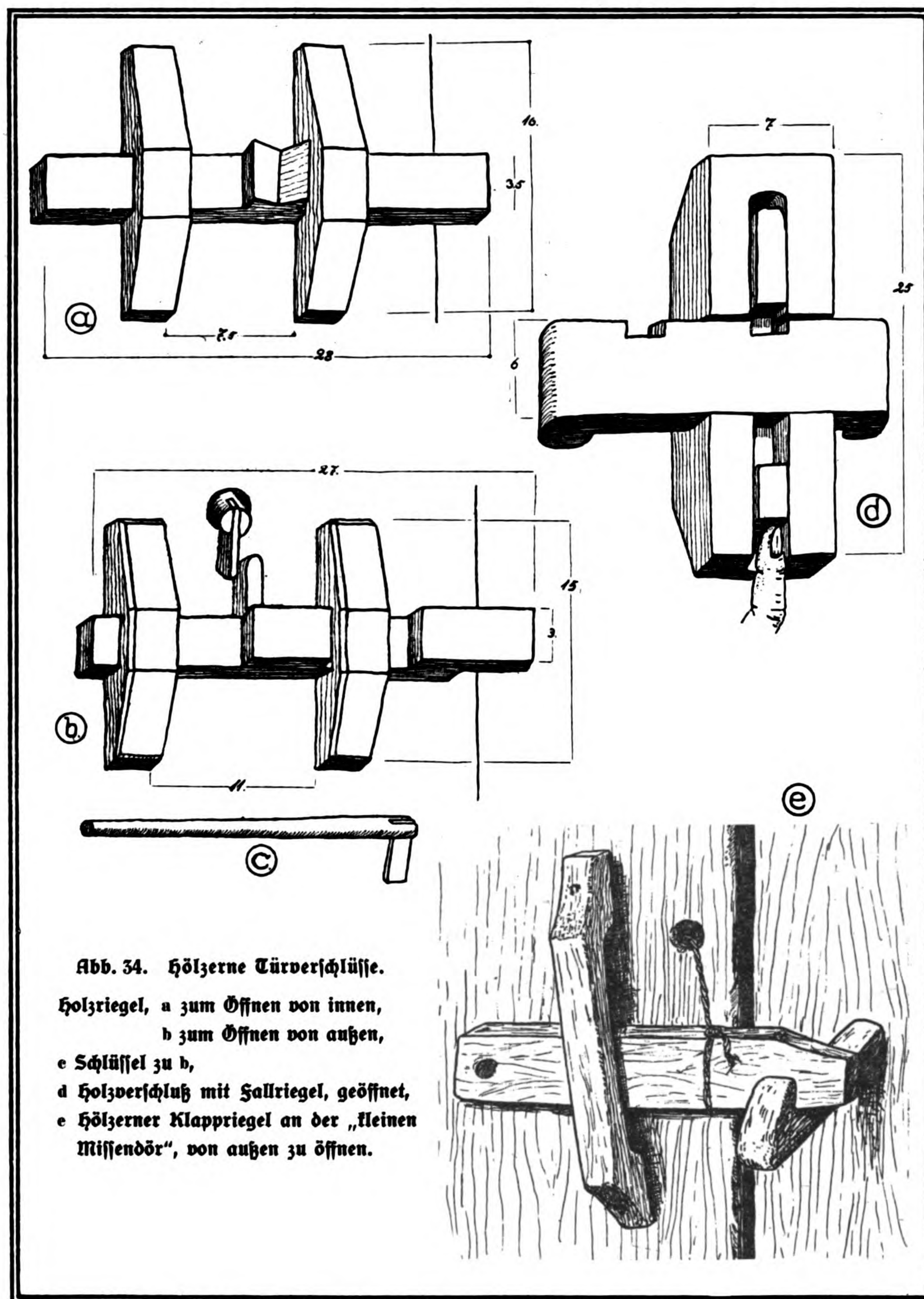


Abb. 34. Hölzerne Türverschlüsse.

Holzriegel, a zum Öffnen von innen,
b zum Öffnen von außen,
c Schlüssel zu b,
d Holzverschluß mit Fallriegel, geöffnet,
e Hölzerner Klappriegel an der „kleinen Missendör“, von außen zu öffnen.

in seltenen Fällen auf dem Hausboden untergebracht, gewöhnlich fand dieses in einer abseits vom Haupthause errichteten Scheune seinen Platz. Die Bodenbretter sind oberhalb der Diele meistens nur lose nebeneinander gelegt, zu ihnen wird nur weiches Holz verwandt, dagegen bestehen die Bretter über dem Flett, dem Feuerboden (Fürbœhn) häufig aus breiten eichenen Brettern, die gestrichen, d. h. auf Nut und Feder gearbeitet sind. In der Nordheide liegt die auf den Boden führende Treppe im Flett an der Hinterseite neben dem Herd. Dort bilden im Gegensatz zur Südheide schwere Eichenbohlen den Bodenbelag (Bode).

Vom großen Boden aus steigt man auf einer kleinen Treppe von vier Tritten zu dem tieferliegenden „Achterbodden" über den Wohnräumen (s. oben S. 42) herab. Er dient meist zum Aufbewahren von Korn. Später zog man über ihm in etwa 2 m Höhe oft eine Zwischendecke und schloß ihn mit Bretterwänden ab, so daß ein Zwischenboden entstand (so im Hause von 1704 in Boye, Abb. 19). Man konnte dann einzelne Gelasse für verschiedene Wirtschaftszwecke hineinbauen. Insbesondere wurde hier, als die offenen Herde und damit das „Rauchhaus" abkamen, gern eine Räucherkammer angelegt, in die eine Klappe des Schornsteins mündete und in der nun Fleischwaren statt auf dem „Rökerwiemen" geräuchert wurden. Auch als Rumpelkammer für allerlei Gerät dient der „Kröpelbœhn", wie man ihn in der Nordheide nennt (Bode a. a. O. S. 24).

Die neue Zeit hat manche Veränderungen in und an dem alten Sachsenhause mit sich gebracht, sodaß Häuser, die in allen Einzelheiten den vorliegenden Schilderungen entsprechen, kaum noch vorhanden sein werden. Zuerst fiel der niedrige schornsteinlose Herd in der Mitte des Fletts samt dem dazu gehörenden Rähmen der neuen Zeit zum Opfer; an dessen Stelle trat der gemauerte Herd mit Schornstein und noch später der städtische Sparherd. Nun zog der Rauch durch den Schornstein ab und veränderte dadurch von Grund aus die bisherige altniedersächsische Eigenart der Fletts und zugleich das ganze Hausinnere. Sodann wurde das Gatter zwischen Flett und Diele beseitigt und an dessen Stelle eine bis zur Decke reichende Scheidewand errichtet. Damit entschwand ein Hauptvorzug der alten Bauweise, daß nämlich die Bäuerin von ihrem Platze am Herde aus, hinweg über Gatter und Däl, das ganze Hausinnere und alle Personen, die dieses betraten oder verließen, übersehen und beaufsichtigen konnte. Mit diesen Veränderungen verlor das Flett seine Bedeutung als Mittelpunkt des Hauses, in dem sich in den Abendstunden die ganze Familie des Bauern mit Knechten und Mädchen, häufig auch mit besuchenden Dorfgenossen, zum gemütlichen Gespräch zusammenfanden. An dessen Stelle ist als abendlicher Aufenthalt des Bauern und seiner Angehörigen die Wohnstube getreten, wodurch der patriarchalische Zusammenhalt aller Hausbewohner im großen und ganzen verloren ging. Schließlich wurden besondere Viehställe getrennt vom Wohnhause für die einzelnen Tierarten sowie Scheunen mit größerem Gebrauchsraum errichtet, die als Folge der kräftiger betriebenen, von neuen Hilfsmitteln verschiedener Art unterstützten Landwirtschaft nötig geworden sind, so daß das alte Einheitshaus der Heide allmählich verschwindet.



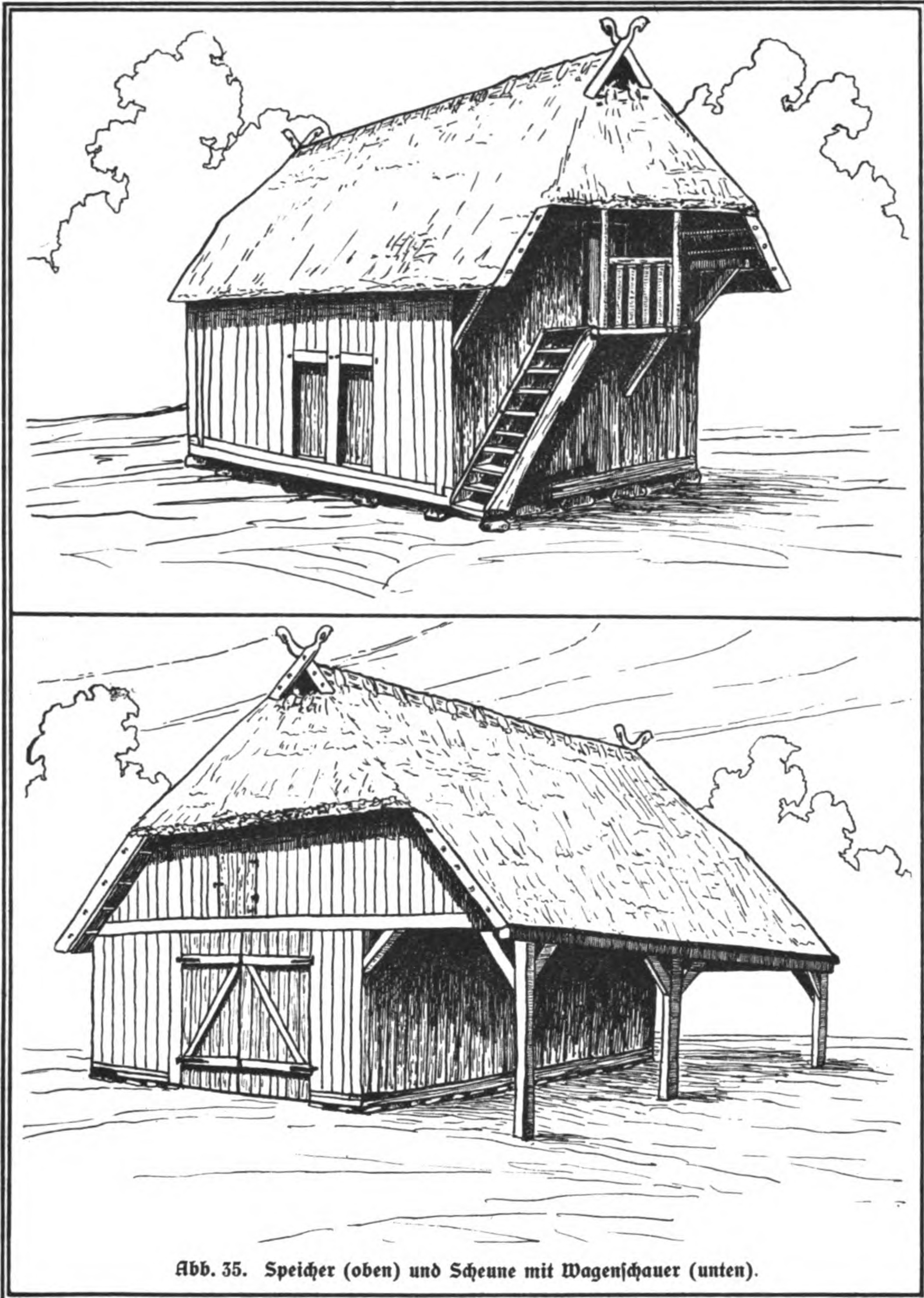


Abb. 35. Speicher (oben) und Scheune mit Wagenschauer (unten).

3. Auf dem Hofe.

An der Rückseite des Hauses befindet sich der Hausgarten. In ihm zieht die Bäuerin die zum Kochen erforderlichen Gewürzkräuter und mancherlei Gemüse, neben den herkömmlichen Obstbäumen, Ziersträuchern, Buschrosen und Blumen, wie sie der Bauer liebt, wo aber auch Heilpflanzen, die als Heilmittel bei Verletzungen und anderen Krankheiten dienen, gepflegt werden. Beliebt sind besonders die „Teeblumen", d. h. Fliederblüten und Kamillen, die in der Sonne getrocknet und in einem Stoffbeutel für Krankheitsfälle aufbewahrt werden. Als Zierblumen kommen gewöhnlich in Frage: Akelei, Rittersporn, Beweritt (Räucherkraut), Schwertlilien, Pfingstrosen, Goldlack u. a., die aus uralten Samenhandlungen in Bardowiek meistens stammen.

Von jeher gehörten zu jedem größeren Bauernhofe der Heide neben dem Wohnhaus noch eine Reihe anderer Baulichkeiten: Ställe, Scheunen, Wagen-, Torf- und Heideschauer (Wagen-, Torf- und Heidschuer), sowie Backhaus. Unter ihnen ist der turmartige Speicher (Spieker) besonders beachtenswert (Abb. 35 oben). Er ist ein zweistöckiger Fachwerkbau mit Bretterbekleidung von starkem Eichenholz und ruht meistens auf unbehauenen Findlingen, die in geringer Entfernung voneinander über der Erde liegen und dadurch unter dem Fußboden einen freien Raum mit Luftzufuhr von allen Seiten schaffen. Dadurch wird es sogar möglich, im Notfall den ganzen Speicher zu versetzen. In Misselhorn ist vor Jahren ein solcher, der zu nahe am Wege stand, mit Hilfe von Hebeln, Rollen und vorgespannten Pferden wohl 20 m weit verrückt. Der Spieker enthält in seinem Erdgeschoß zwei Räume, die durch getrennte, gewöhnlich aber dicht nebeneinander liegende Türen zugänglich sind. In dem einen bringt der Imker gewöhnlich seine Imkereigeräte einschließlich Wachs- und Honigpresse unter, auch Wachs und Honig. Sie werden besonders gehütet und dürfen nicht mit Fettsachen in Berührung kommen. In dem anderen Raum werden im Sommerhalbjahr die Flachsbereitungsgeräte einschließlich der auseinander genommenen Einzelteile des Webstuhles sowie Wollkratzen und im Winter die geräucherten und gepökelten Fleisch-, Wurst- und Speckvorräte und andere Eßwaren aufbewahrt. Er birgt ferner Kleiderschränke mit dem Zeuge, besonders dem Sonntagsstaat des Hofbesitzers und seiner Familie. Das Obergeschoß enthält nur einen großen Raum, der zur Aufbewahrung des gedroschenen Korns dient; Holzverschläge trennen die verschiedenen Sorten. Zu ihm führt meistens eine außen an der Giebelseite angebrachte Treppe hinauf, die oben unter dem weit überstehenden Dache auf einem Absatz endet, von dem man zur Tür gelangt; diese Treppe gibt dem Speicher der Heide sein charakteristisches Aussehen (daher „Trippenspieker"). Ist noch ein Bodenraum darüber vorhanden, so dient dieser zur Aufbewahrung von leichten Acker- und Gartengeräten, wie Sensen, Spaten, Schaufeln, Harken u. dgl. Eine Treppe im oberen Raum vermittelt dessen Zugänglichkeit. Das Dach ist gewöhnlich ohne Walm, im Gegensatz zu den übrigen Baulichkeiten. Die Schlüssel zum Speicher pflegt die Bäuerin in eigene Verwahrung zu nehmen. Da die Speicher besonders sorgfältig gezimmert sind, so sind sie häufig aus älterer Zeit vorhanden als die übrigen Gebäude des Hofes.[46]) Kleine bauliche Verschiedenheiten zeigen sich hin und wieder besonders bei den Treppenanlagen.[47])

[46]) Einer von 1586 steht in Hiester bei Hermannsburg, abgebildet bei Lindner S. 144, Abb. 240. Der älteste

Als weiteres abgesondertes Gebäude ist die große Scheune (Hauschün) mit offenem Wagenschauer (Anschur) zu nennen (Abb. 35 unten). Vom Backhaus wird in einem späteren Kapitel ausführlich die Rede sein. Auf dem Knopschen Hofe in Hornbostel enthielt die Scheune auch die „Rüterkamer" und den Rüterstall für den einquartierten Kavalleristen — die Königl. Hannoversche Kavallerie stand den größten Teil des Jahres in dieser Weise auf den Dörfern —; beide befanden sich sonst meist im Wohnhause.

Der Bauer, der weit entfernt von der nächsten Stadt wohnt und bei allen seinen Arbeiten im wesentlichen auf sich selbst angewiesen ist, hat deshalb auch das Streben, sich nach Möglichkeit unabhängig von der Hilfe fremder Personen zu machen. Er hat sich deshalb in einer Scheune oder an einer anderen geeigneten Stelle einen Raum (Geschirrkammer) mit Werkzeugen der verschiedensten Art eingerichtet. In dieser Werkstatt wird während des Winters alle mögliche Arbeit verrichtet, die der Ausbesserung von Geräten, von Hofeinfriedigung und Hauseinrichtung dient. Auch ein Schleifstein (Sliepstein) zum Schärfen der Äxte, Beile und Schafscheren fehlt nirgends.

In der Werkstatt wurden auf vielen Höfen auch die Holzschuhe (Holschen) und Holzpantinen angefertigt, die in älterer Zeit besonders in Moor- und Marschengegenden von Männern und Frauen allgemein getragen wurden. Im Winter bei Schnee, der sich unter dem Holzschuh allzusehr festballte, trat der lederne Schaftstiefel (Stebel) oder der Lederschuh (Schauh) an ihre Stelle; auch bei Feldarbeiten zog man diese an, und beim Pflügen knöpfte der Knecht wohl auch weißleinene, vom Schneider genähte Gamaschen über den Lederschuh, um keine Erde hineinfallen zu lassen.

Über die in der Heide übliche Form der „Holschen", die Pantinen, sei hier einiges Nähere eingefügt.[48]) Sie bestehen aus einem dicken Holzunterteil, der Sohle, und einer Lederkappe

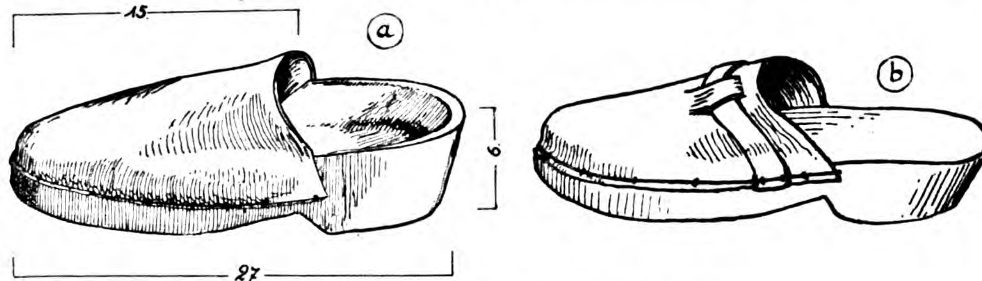


Abb. 36. Holzpantinen aus der Heide.

für Zehen und Spann, die mit Eisendraht an der Holzsohle befestigt wird. Angefertigt werden sie von dem Schäfer, auch wohl einem älteren Knecht oder dem „Unkel", einem auf dem Hofe unverheiratet verbliebenen jüngeren Bruder des Besitzers. Es wird Ellern-, Pappeln-, Linden- oder Birkenholz verwendet. Das letztere ist zwar schwerer als die vier

datierte, von 1550, in Brödel: Lüneb. Heimatbuch II S. 78, wo S. 115 Baurat Schlöbcke auch eine Konstruktionszeichnung des „fahrbaren" Speichers, auch „Sahlschün" genannt, bringt.

[47]) Das Celler Museum besitzt eine Sammlung von ca. 30 Aquarellbildern nach Speichern der Südheide von Reg.- und Baurat Hans Fleck, von denen keiner ganz dem andern gleicht.

[48]) Vgl. auch Niedersachsen XV 254, 317, 336, 389 und jetzt Ernst Bock, Alte Berufe Niedersachsens S. 37.

erstgenannten, aber es ist auch fester und infolgedessen auch haltbarer, weshalb es vielfach den anderen Hölzern vorgezogen wird. Es werden Stämme verschiedener Stärken verarbeitet; je dicker sie sind, um so vorteilhafter ist es, doch stehen solche nur selten zur Verfügung, da deren anderweitige Verwendung meistens einen größeren Nutzwert erzielt. Die Stämme werden zuerst in Enden von der Länge der Pantinen gesägt. Es geschieht dieses gewöhnlich mit der Handsäge, doch tritt die von zwei Männern gehandhabte Karfsäge (Abb. 38c) an deren Stelle, wenn es sich um die Zerkleinerung einer größeren Anzahl Stämme handelt. Diese Stammenden werden nunmehr in Teile, die der ungefähren Größe der Holzsohle entsprechen, gespalten. Zu diesem Zweck wird die Schneide eines Handbeils oder einer Axt auf die obere Fläche der aufrecht gestellten Stammenden gesetzt und dann mit einem Holzschläger (Holtslee oder Klöpper, Abb. 38b) auf das Beil oder die Axt geschlagen, sie damit wie einen Keil hinein treibend. Hierauf erfolgt vermittelst des Handbeils die äußere Behandlung und Verkleinerung der abgespalteten Hölzer ungefähr bis zur Dicke und annähernden Form der Sohle, die dann auf der Zugbank (Togbank, Abb. 38d e) mit dem Zugmesser (Togmest) (Abb. 37a) oder dem „Knief" (Abb. 38f) weiter herausgearbeitet wird. Nunmehr wird deren Absatz geformt. Zu diesem Zweck wird die Sohle mit ihrem Vorderende in der Zugbank festgehalten und mit der Handsäge, der Höhe des Absatzes entsprechend, eingesägt und dann von der unteren Vorderhälfte nach dem Sägeschnitt ein Hohlraum mit dem Beil gehauen, ferner aber auch nach der vorderen Spitze eine kleine Abschrägung, die das Gehen in der fertigen Pantine wesentlich erleichtert. Zuletzt wird die obere – Innenseite – mit dem krummen Zugmesser (krumme Togmest, Abb. 37b) etwas ausgehöhlt und geplättet, wodurch ein bequemeres Sitzen und Anschmiegen an den Fuß erzielt wird. Auch bei dieser Arbeit wird die Holzsohle in der Zugbank festgehalten. Schließlich erhält der obere vordere Rand der Sohle, soweit die Lederkappe reichen soll, eine mit einem scharfen Messer ausgeschnittene Nute. Nunmehr ist die Holzsohle fertig. Die Lederkappe, deren Form vorher zugeschnitten ist, wird in die Nute hineingebogen und dort mit Eisendraht fest umspannt, der wiederum mit den von dem Draht hergestellten kleinen Krampen in kurzen Abständen festgenagelt wird. Zu den Lederkappen wird gewöhnlich altes Leder oder „Pantinenkips" genommen. (Abb. 36a). Von einer etwas abweichenden Art von Holzpantinen, die in einem Teil der Lüneburger Heide getragen wird, und deren Herstellung der vorstehend geschilderten nahe kommt, ist ebenfalls eine Zeichnung hinzugefügt (Abb. 36b).

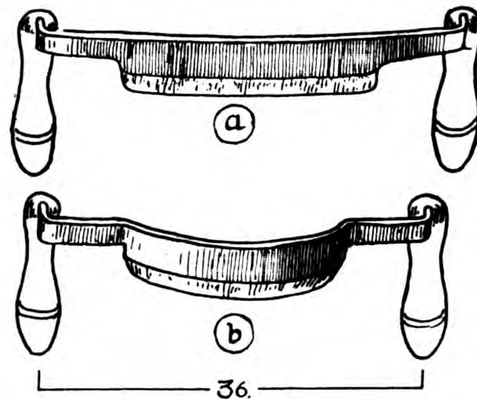


Abb. 37.
a Zugmesser, b krummes Zugmesser.

Auch die im Winter oder bei regnerischem Wetter und auf sumpfigem Boden, z. B. im Moore vielfach getragenen Holzschuhe (Höltenschauh) oder Holzstiefel (Höltenstäbel), wurden auf ähnliche Weise hergestellt.

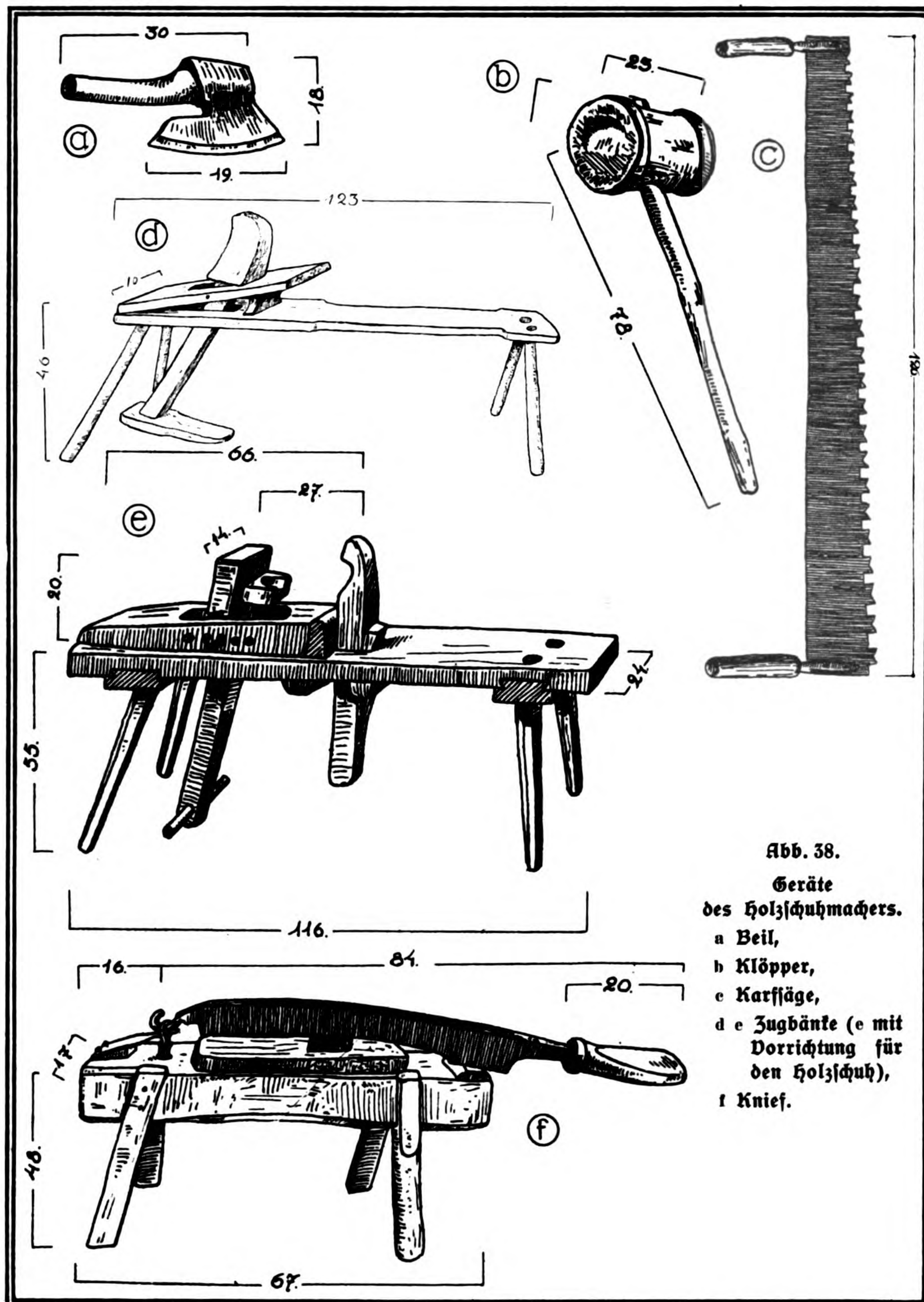


Abb. 38.

Geräte des Holzschuhmachers.

a **Beil,**
b **Klöpper,**
c **Karſſäge,**
d e **Zugbänke** (e **mit Vorrichtung für den Holzſchuh),**
f **Knief.**

Unter den Nebengebäuden des Hofes fehlte früher völlig ein Abort — in vielen Ortschaften so noch vor 50 Jahren. Man benutzte einfach abgelegene Stellen des Hofes, etwa hinter Scheune und Speicher oder Gebüschen; höchstens machte man später Gruben mit einem einfachen Schutzdach und einem Knüppel als Sitzgelegenheit, wie sie jeder Frontsoldat aus dem Kriege kennt.

Auf vielen Bauernhöfen ist noch ein kleiner Teich (Pauel) vorhanden. Er ist der Tummelplatz der Gänse und Enten und liefert zugleich das Wasser zum Löschen eines Brandes, weshalb er auch wohl Feuerpauel (Fürpool) genannt wird.[49])

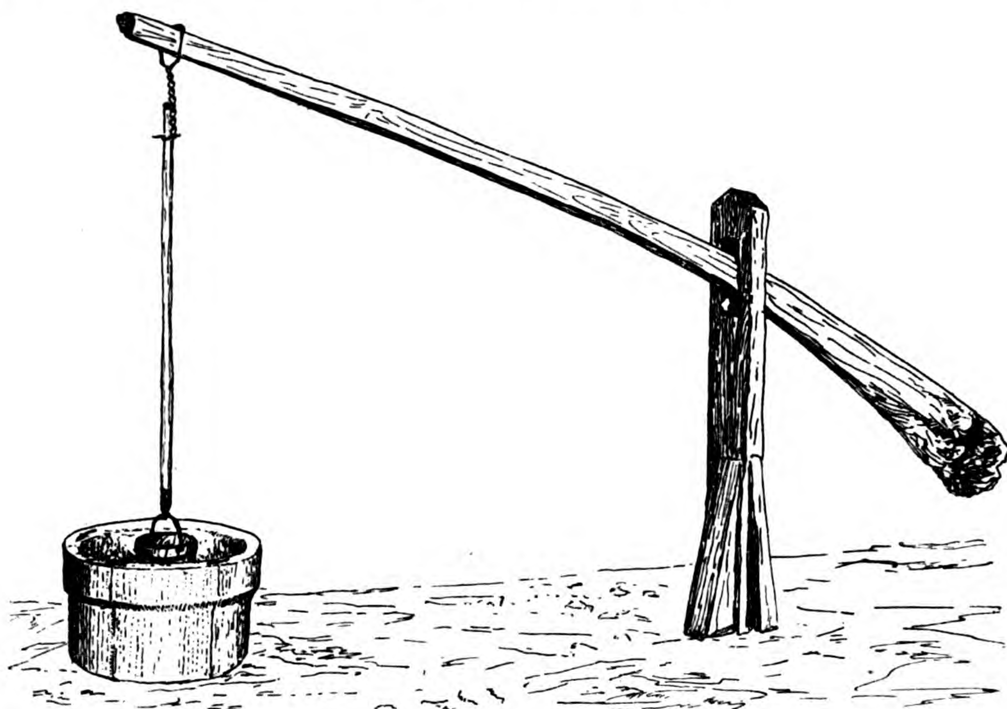


Abb. 39. Brunnen mit „Bornwippe".
Maße: Brunnenaufsatz Höhe 0,65 m, Durchmesser 1,20 m, Schöpfstange Länge 4,00 m, Wippe Länge 8,00 m, Pfosten Höhe 3,50 m.

Ein Bild von hervorragendem Reiz bietet der in der Nähe der Halfdör stehende Hofbrunnen (die Sodwippe) (Abb. 39). Es ist ein Ziehbrunnen mit abgesondert aufgestellter „Bornwippe". Auf einem bis 4 m hohen, meistens viereckig aus einem Eichenstamm gehauenen Pfosten, zuweilen auch in der Gabelung zweier Äste einer starken Eiche ruht in einem Einschnitt in Querlage balanzierend ein etwa 8 m langer, ebenfalls aus behauenem Eichenholz hergestellter Balken, die Wippe. An ihrem dickeren Ende ist häufig Wurzelwerk

[49]) Ist der Feuerteich größer und tiefer, wie es auf größeren Höfen oder bei dem allgemeinen Feuerteich des Dorfes der Fall ist, dann werden meistens Fische, gewöhnlich Schleien, Karpfen oder Aale in ihm gehalten.

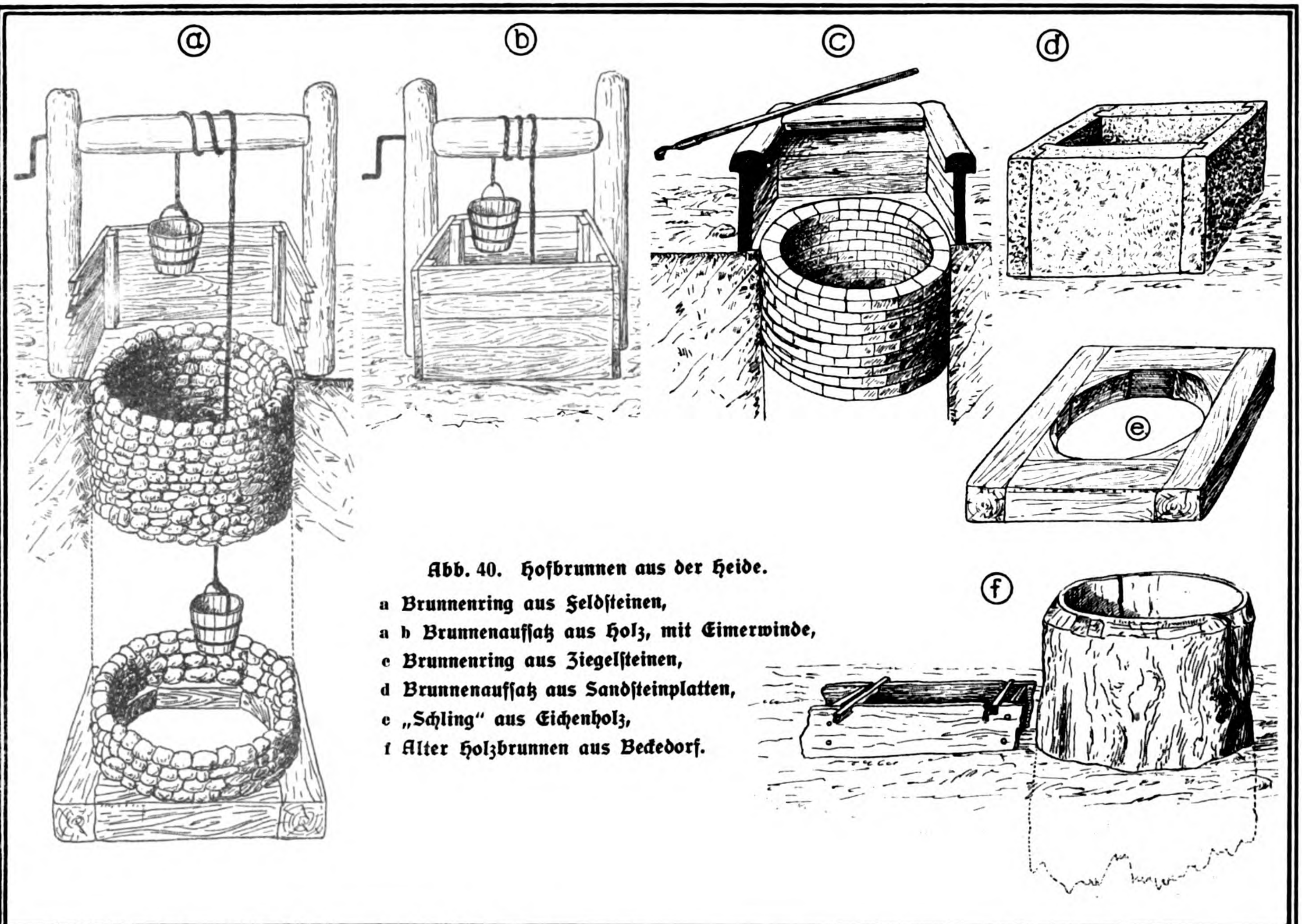


Abb. 40. Hofbrunnen aus der Heide.

a Brunnenring aus Feldsteinen,
a b Brunnenaufsatz aus Holz, mit Eimerwinde,
c Brunnenring aus Ziegelsteinen,
d Brunnenaufsatz aus Sandsteinplatten,
e „Schling" aus Eichenholz,
f Alter Holzbrunnen aus Beckedorf.

sitzen gelassen, als Gegengewicht gegen das längere, dünnere Ende, an dem sich die lange hölzerne Brunnenstange mit dem Wassereimer befindet. An Stelle des Wurzelklobens tritt vielfach ein in der Wirtschaft ausgedienter „Grapen" (s. unten S. 90), der noch mit kleinen Kieselsteinen beschwert ist. Der Wassereimer hängt über dem Brunnenloch. Er wird leicht in die Tiefe zum Wasserschöpfen gelassen sowie mit Hilfe des an dem anderen Ende der Wippe angebrachten Gegengewichtes wieder heraufgezogen.

Diese alten Ziehbrunnen sind heute fast überall verschwunden, nur vereinzelt trifft man sie noch an. Jeder, der ihre eigenartige Schönheit empfindet, wie sie so ganz in das Gesamtbild eines niedersächsischen Bauernhofes passen, wird diese Abkehr von altem Gebrauche aufrichtig bedauern.[50])

Zuweilen trat an Stelle der Wippe ein Kettenaufzug (Abb. 40 a). Dieser besteht aus zwei neben dem Brunnenaufsatz errichteten Holzpfosten, zwischen denen in eisernen Lagern eine runde Windewalze ruht; auf ihr ist die Kette mit je einem Wassereimer an ihren beiden Enden aufgerollt. Wird der Windebalken mit seinem eisernen Dreharm in Bewegung gesetzt, so rollt der Eimer in die Tiefe des Brunnens, füllt sich dort mit Wasser und wird durch entgegengesetzte Bewegung des Dreharmes emporgehoben, während zugleich der andere Eimer in den Brunnen hinabsinkt.

Aus weniger tiefen Brunnen schöpft man auch wohl mit einer einfachen Holzstange, an der der Eimer in dem spiralig gewundenen eisernen Brunnenhaken hängt (Abb. 40 c). Neuerdings ist der offene Hofbrunnen fast überall durch die Kolbenpumpe verdrängt, die vielfach in das Hausinnere, meist in den Küchenraum, verlegt ist.

Die aus dem Erdboden ausgeschachteten runden Brunnenlöcher haben meistens einen Durchmesser von etwa einem Meter; sie sind gegen Zusammensturz durch eine Steinausfütterung geschützt. Diese besteht bei den älteren aus Feldsteinen (Kieserlingen) in der ungefähren Größe und Form einer abgeflachten Kegelkugel.[51]) Die Fugen sind durch Moos ausgefüllt, das auch unter Wasser seine Frische erhält. In Hermannsburg sind noch mehrere Brunnen dieser Art vorhanden (Abb. 40 a).

An Stelle von Feldsteinen sind später die sogenannten Brunnensteine, gebrannte, entsprechend der Rundung geformte Ziegelsteine (Sod- oder Bornsteine) verwendet (Abb. 40 c). Noch später nahm man auch Sandsteinringe, die aus einzelnen, der Rundung des Brunnenlochs entsprechenden Platten bestehen (Abb. 39). Zu einem Ring gehören meist 6 Platten. Je schmäler und niedriger sie sind, um so älter kann man die Brunnenanlagen schätzen. Eine Fugendichtung durch Moos war hierbei meist überflüssig. Zuweilen finden sich auch viereckige Brunnenlöcher mit Sandsteinplatten von der Breite des Brunneninnern. Durch entsprechende Bearbeitung der Ränder greifen diese ineinander, wodurch den Platten ein unverrückbarer Halt gegeben wird (Abb. 40 d).[52]) Als Unterlage für die Steinausfütterung dient ein starker eichener Rahmen, der Schling (Sling, Abb. 40 e).

---

[50]) Von einer gelegentlichen Wiedereinführung berichtet Lehrer A. Heitsch in Suderburg: beim Armenhause in Oldendorf I ließ man die Pumpe aus Nachlässigkeit regelmäßig einfrieren, da hat die Gemeinde im Jahre 1921 wieder einen richtigen Ziehbrunnen mit Wippe hergestellt.

[51]) Bei deren Aufschichtung wurde darauf geachtet, daß ungleiche, besonders auch dickere Stellen nach der Außenseite des Brunnenlochs gerichtet gelegt wurden; es erhielt dadurch die Brunnenausfütterung eine größere Festigkeit gegenüber dem Druck des umlagernden Erdreichs.

An die Stelle der Sandsteinplatten traten schließlich fertiggegossene Zementringe, die vermittels der an ihren Rändern vorhandenen Nuten einfach aufeinandergesetzt wurden.

Die offenen Brunnen wurden oberhalb des Erdbodens durch den Brunnenaufsatz (Upsat) geschützt. Anfänglich diente eine viereckige Brettereinfriedigung diesem Zwecke, wie sie auch jetzt noch vielfach bei älteren Brunnen vorhanden ist (Abb. 40 a—c, vgl. Lindner S. 9, Abb. 16 bis 18). Später folgten Einfassungen von Sandstein gleich denen, die im Brunneninnern verwendet wurden. Sie erhielten den nötigen Halt durch eiserne Klammern, die man über die Fugen des oberen Randes legte, zuweilen auch durch eine eiserne Umreifung des ganzen Brunnenaufsatzes. Er ist vielfach mit Holzdeckeln gegen Verunreinigung des Brunnenwassers geschützt; an der Seite trägt er häufig die Namen des Hofbesitzers und seiner Frau nebst Jahreszahl. Auf Adelshöfen pflegte das Wappen hinzugefügt zu werden (Abb. 39).

Wie man in älterer Zeit diese Brunnen herstellte, das wurde in unserer Gegend zuerst durch einen glücklichen Fund gelegentlich des Bahnbaues Celle—Bergen (1903) ersichtlich. In Beckedorf auf dem Grundstück des Gemeindevorstehers Otte, an Stelle des jetzigen Bahnhofes, fand sich 2 m tief im Erdboden ein Holzring, der sich, herausgenommen, als Rest eines ausgehöhlten Eichenstammes von über 1 m lichtem Durchmesser und 13—18 cm Wandstärke erwies; in der Höhe waren etwa 1,30 m erhalten, das übrige abgefault. Der Baum war einmal durchgespalten; Holzpflöcke, die außen darin saßen, mögen für Seile oder Reifen zum Zusammenhalten gedient haben. Einige Eichenbohlen lagen dabei, die mit leichter Mühe zu einer Viehtränke der noch bis vor kurzem bei den Hofbrunnen üblichen Form zusammenzusetzen waren (Abb. 40 f). Der Fund wurde im Celler Museum geborgen. Teile eines 10 m weiter zutage geförderten ähnlichen, doch etwas kleineren Eichenringes waren schon zu sehr zerstört. Nach mündlicher Überlieferung sollen an dieser Stelle mehrere Höfe im 30jährigen Kriege untergegangen sein; offenbar war man auf deren alte hölzerne Brunnenringe gestoßen. Neuerdings wurden in Bergen noch zwei weitere, ebenfalls etwas kleinere derartige Brunnenringe ausgegraben, einer davon konnte dank dem Eingreifen des verdienstvollen Heimatforschers Präzeptor Römstedt im Berger Museum wiederaufgestellt werden.

Die Funde beweisen die allgemeinere Verbreitung solcher hölzernen, aus einem einmal gespaltenen Baumstamm gehöhlten Brunnenringe. Oberhalb der Erde ließ man nach Ausweis des Celler Exemplars die Rinde sitzen und schrägte den oberen Rand nach innen zu ab.[53])

---

[52]) Nach Pastor Bode in Egestorf im Lüneburgischen sind die ersten Brunnen mit Sandsteinringen in der Heide zur Zeit der Regierung des Herzogs Georg Wilhelm (gest. 1705) von dem derzeitigen Herzoglich Braunschweig-Lüneburgischen General-Postmeister Stechinelli angelegt. Dies geschah, um den Postpferden besseres Wasser zuzuführen, als die älteren Brunnenanlagen boten. Nur auf den Posthöfen befanden sich damals Brunnen mit Sandsteinringen, so daß sich an deren Vorhandensein der Weg der alten Poststraße erkennen ließ. Die Posten fuhren Dienstags und Donnerstags; an diesen Tagen durften die Brunnen zu anderen Zwecken nicht benutzt werden. Bis gegen das Ende des 19. Jahrhunderts wurden vielfach Forellen in die Brunnen gesetzt in der Annahme, daß diese durch Vertilgung aller Unreinlichkeiten das Wasser reinigten.

[53]) Wohl um das Holz gegen die Zersetzung an der Stelle des schwankenden Wasserstandes möglichst lange widerstandsfähig zu machen, wurde auf eine möglichst dicke Wandung des Ringes augenscheinlich großes Gewicht gelegt, wie aus der stellenweise 18 cm starken Wandung des in Celle geborgenen Brunnenringes zu erkennen ist. Der Stammdurchmesser von 1,36 m läßt nach Aussage Sachverständiger auf ein Alter von

Auf Grund der vorstehenden Ausführungen ergibt sich nunmehr eine Entwicklung der Brunnenanlagen in folgender Weise: 1. aus gehöhltem Eichenstamm, 2. aus Feldsteinen, 3. aus gebrannten Brunnensteinen, 4. aus Sandsteinplatten, 5. Pfostenbrunnen auf dem Hofe, 6. desgleichen im Hausinnern, wozu dann neuerdings vielfach noch die Wasserleitung gekommen ist.

Zur **Abgrenzung des Hofraumes** diente von alters her einmal die aus Findlingssteinen — roh und gespalten oder behauen — bis zu 1 m aufgeschichtete Mauer (Steinmuer) mit einer Bekrönung von sprießenden Heid- oder Grassoden (Abb. 41).[54]) Sodann der feste „**Eikenboltentun**" aus gespaltenen Eichenscheiten, die mit ihrem unteren, im Feuer gehärteten Teile in der Erde stehen und kreuzweis schräg über einen ganz niedrigen Zaun

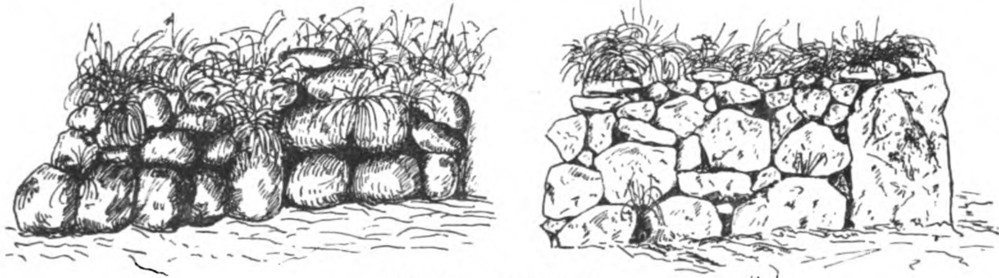


Abb. 41. Hofmauern.

gestellt sind (Abb. 42, aus Schmarbeck). Mit Recht hat man an die Ähnlichkeit dieses Zauns mit dem „spanischen Reiter" erinnert[55]); über solche Zäune ging kein Vieh hinüber. Die Steinmauer ist noch vielfach vorhanden, während der eichene Zaun nahezu verschwunden ist, offenbar, weil die großen Eichen immer seltener werden; schon 1618 wurde er im Lüneburgischen verboten, um das Eichenholz zu schonen.[55])

An ihre Stelle ist meist der „**Stakentun**" getreten, auch Stock- oder Spielentun genannt, bestehend aus Holzpfählen mit Querlatten, durch die senkrecht dünne Holzstäbe (Staken) oder Tannenzweige geflochten werden: er ist gegen $1^1/_2$ m hoch, die Pfähle stehen etwa 1,50 m voneinander (Abb. 44a). In Grenzbezirken der Heide, z. B. in der Dannenberger Gegend, kennt man Zäune mit wagerecht liegendem, Sluchte oder Schlüchte genanntem Flecht-

---

etwa 500 Jahren zur Zeit der Fällung des Baumes schließen. Hat er auch nur 100 Jahre als Brunnenteil gedient, so ergibt sich unter Hinzurechnung der 300 Jahre, die seit Zerstörung des Hofes verstrichen sind, eine Gesamtheit von 900 Jahren. Die Eiche, die den Brunnenring lieferte, hat also ihre ersten Blätter schon im Sonnenlicht einer Zeit entfaltet, die der, in welcher Karl der Große die Grundlage zum Reiche Deutscher Nation gelegt hat, noch sehr nahe war, vielleicht sogar ihr noch angehörte.

[54]) Sie wurde mit Moos verzwickt und hinterwärts mit Erde angeschüttet. Die Festgabe f. d. XV. Versammlung deutscher Land- und Forstwirte in Hannover 1852, S. 190 f., erwähnt sie als im Lüneburgischen herkömmlich.

[55]) Lüneb. Heimatbuch II S. 74, wo ein solcher Zaun aus Willighausen, allerdings ohne den stützenden niedrigen Stangenzaun darunter, abgebildet ist. Ein weiteres Beispiel aus Wesel bei Wilsede zeigt R. Linde, Die Lüneb. Heide S. 102. Dagegen ist der bei Lindner S. 2, Abb. 4, abgebildete Zaun aus Volkwardingen bei Soltau irrtümlich als Ekenboltentun bezeichnet, es ist in Wirklichkeit ein „Stakentun". Auch der Besitzer des obengenannten Zaunes in Schmarbeck verwechselte bei Erkundigung durch den Verfasser zunächst die Bezeichnungen, gab aber sogleich die Möglichkeit seines Irrtums zu. Bei Ebstorf soll die Benennung „Heidtun" gebräuchlich sein (Lehrer Gehr in Hornbostel).

werk aus Weiden= oder Birkenstäben. Sie sind etwas niedriger und die Pfähle stehen dichter, bis 40 cm, zusammen (Abb. 44 b).[56])

Aber auch diese sind selten geworden, um Platz für Lattenzäune oder in neuerer Zeit für Drahtzäune zu machen. Dieser Ersatz für den alten Eikenboltentun ist sehr zu bedauern. Er paßt nicht in das urwüchsige Landschaftsbild von Haus und Hof, Heide und Wald.

Die Einfahrt auf den Hof, das Hoftor (Dorweg, Heck), liegt der großen Missendör gegenüber, wo es die Lage des Hofes gestattet. Sie hat eine Weite von etwa 3 m. An ihren beiden Seiten steht je ein Türpfosten, zwischen denen „dat Dor" sitzt (Abb. 42—44). Es ist einflügelig und, gleichwie die beiden Pfosten, so hoch wie die Einfriedigung des Hofes. Befestigt wird das Tor an dem rechts vom Eingange stehenden Türpfosten durch die „Dor=

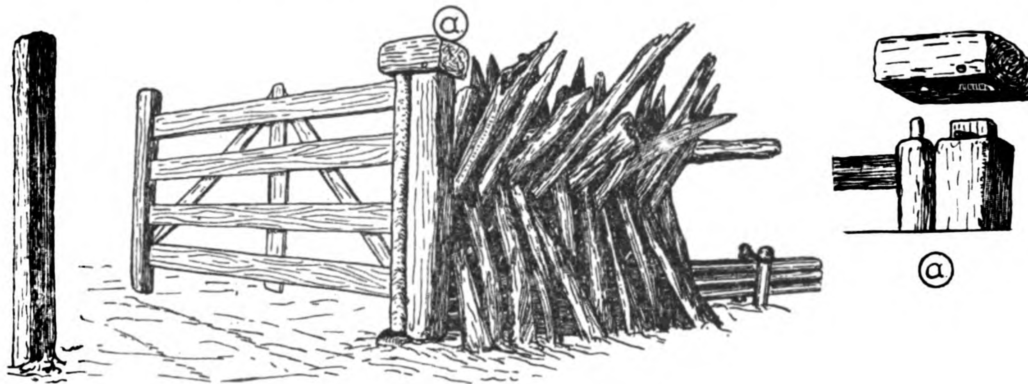


Abb. 42. Hoftor mit „Ekenboltentun".
(a hölzerne Torangel.)

wee'n", zwei aus Weidenruten kunstvoll von dem Bauern geflochtene Kränze, die oben und unten um den Pfosten und zugleich um das Tor geschlungen werden und eiserne Krampen und Hespen ersetzen. Ein gleicher Weidenkranz bildet auf der anderen Seite den Verschluß des Tores. Der „Dorwee'n" hängt dort zwischen den beiden oberen Latten des Tores und wird, um dieses zu verschließen, einfach über den Kopf des dort stehenden Pfostens gelegt. Dieser einfache Verschluß genügte in alten Zeiten durchaus. Später trat an seine Stelle ein zweitüriger Torweg aus Latten, der mit seinen Seiten an den beiden Torpfählen rechts und links der Einfahrt mit eisernen Krampen und Hespen befestigt war. Er wurde gewöhnlich durch einen „Holtstäker" in der Mitte zusammengehalten. — Die Verbindung zwischen Torpfosten und den Torflügeln ist vielfach noch durch einfache Vorrichtungen ganz in Holz hergestellt (Abb. 42 und 43: die letztere findet sich mit eisernem Dorn, der sich unten in einer eisernen Nute dreht, in Poitzen).

---

[56]) Man nennt sie dort ebenfalls Stakentun, auch Stappeltun oder Spürkeltun. Häufig findet sich dabei der unten geschilderte Wippendorweg, hier Slopp oder Schlopp genannt (Mitt. von Lehrer A. Bergmann, Breselenz). Auch in Meinersen nennt man eine „offene, meist nur notdürftig hergestellte Umzäunung" einen „Sluchter"; Bierwirth S. 62. Ein loses Tor zum Vorstellen heißt dort Sleepe oder Schoort, ebd. S. 42 und 58.

Der Torweg wird meistens verschlossen gehalten und nur zur Durchfahrt geöffnet. So kann das auf dem Hofe sich frei bewegende Vieh, namentlich die zahlreichen Schweine, die sich an den überall auf dem Erdboden herumliegenden Eicheln gütlich tun, sowie die meistens vorhandenen Gänse, nicht hinauslaufen.

Von dem Hoftor pflegt in der Südheide ein aus 10—15 cm dicken Holzstämmen hergestellter Knüppeldamm bis nach der Missendör zu führen, der die Einfahrt auf den Hof und in das Haus auf die Däl sehr erleichtert. In der Nordheide ist der Knüppeldamm nicht gebräuchlich.

Eine Fußgängerpforte (Pauerte, Porten) findet sich nur selten vor. An deren Stelle ist der Stegel angebracht, der zum Übersteigen des Hofzauns dient. Er wird in der Weise errichtet, daß ein 10 cm breites Brett in Tritthöhe derartig durch den Zaun geschoben und auf Holzstützen befestigt wird, daß es an jeder Seite ungefähr 35 cm hervortritt. Genügt

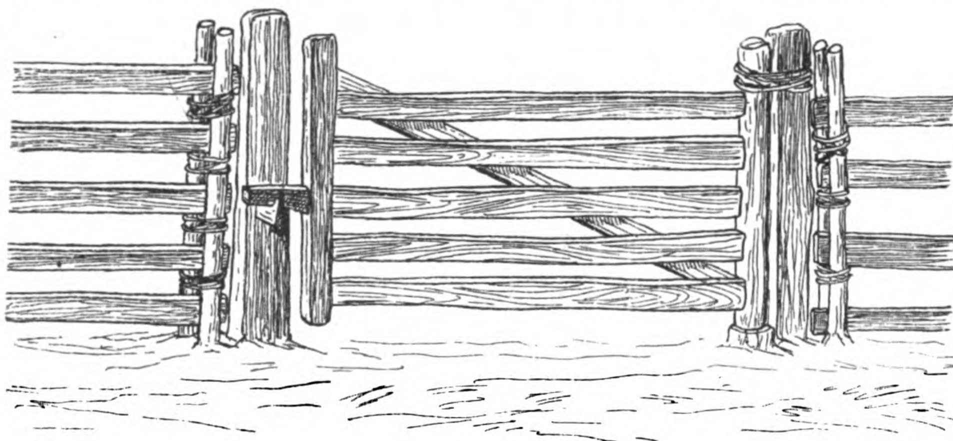


Abb. 43. Hoftor mit „Sluchter".

ein derartiger Tritt nicht, so wird ein zweites höheres Brett kreuzweise darüber oder daneben angebracht (Abb. 44).

Ein besonderer Teil des Hofes ist häufig dem wertvollsten Haustier vorbehalten, dem Pferde. Ihm widmet der hannoversche Hofbesitzer eine ganz besondere Zuneigung. Falls die Verhältnisse es ihm gestatten, trachtet er danach, dieses Haustier selbst zu züchten, und hält deshalb unter seinen Pferden häufig auch Stuten, die durch Blut und Bau zur Zucht geeignet sind. Zur Aufzucht richtet er dann an tunlichst ruhiger Stelle des Hofes einen Pferdelaufhof (Peerhoff) ein, der von dem übrigen Hofe durch einen Zaun (Sluchtertun) abgeteilt und mit dem „Wippendorweg" verschlossen ist (Abb. 44 unten, vgl. auch Lüneburger Heimatbuch II S. 688). Dieser hängt an einem Querbaum, der sich mit seinem einen Ende auf dem rechts vom Eingang stehenden Türpfosten in einem Zapfen wagerecht drehen und nach dem links befindlichen Pfosten schwingen läßt. Hier findet er einen Stützpunkt in einer Holzklammer. Um das Öffnen und Schließen zu erleichtern, hat der Querbaum am Ende eine Verdickung, ähnlich wie die Brunnenwippe. Auf dem Laufhofe wird dem Mutterpferde mit seinem Füllen möglichst viel freie Zeit zum Bewegen und Umher=

tummeln gewährt. Größere Züchter pflegen an Stelle des Laufhofes oder neben ihm größere Weidekoppeln auf ihrem Grundbesitze im Anschluß an den Hof oder weiter draußen einzurichten, die, mit prächtig grünem Gras bewachsen, sich in Wiesen und Felder hineinerstrecken.

Man kann es wohl verstehen, wenn sich der niedersächsische Bauer wie ein kleiner König fühlt im eigenen Reich. Ganz besonders gilt das von den großen „einstelligen Höfen", die

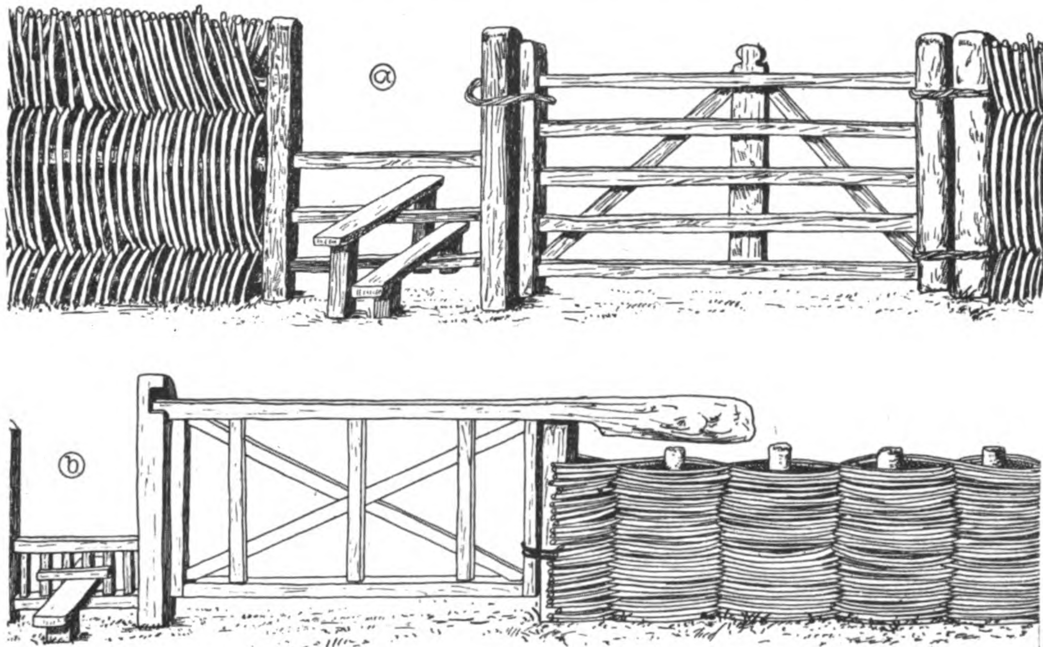


Abb. 44. Hoftore mit Stakentun und Stegel.
(b mit Wippentorweg.)

abseits von geschlossenen Dörfern für sich allein, umrauscht von einem Kranze mächtiger Eichen, inmitten weiter Heide oder unwegsamen Fuhrenwaldes versteckt liegen. Gewöhnlich fließt ein Bach in ihrer Nähe vorbei, an dessen Ufer saftige Weiden prangen, und soweit das Auge reicht, gehört alles in der Umgebung, Feld und Wald und Heide, zum Hofe.

Aber Besitz tut es nicht allein. Es ist ein kerniger, aufrechter Menschenschlag, dem unser „Heidjer" angehört, und das ist er trotz mancher bedauerlichen Abwendung von der Väter Art auch bis heute geblieben: aufrichtig in seinem überzeugungsvollen Gottesglauben; fest in seiner Königstreue und seinem Rechtsgefühl; voll glühender Anhänglichkeit an seine niedersächsische Heimat und voll Stolz auf seinen ererbten Hof, in dessen Besitz seine Vorfahren vielfach schon während mehrerer Jahrhunderte waren.[57]) Diesen durch Treue, un-

[57]) Der Vollhof Wietfeld in Bennebostel bei Celle gehört der Familie seit 1547, wo ein Wietfeld hier ein-

ermüdliche Tätigkeit und Fürsorge zu erhalten und zu vermehren, sieht er als seine höchste Aufgabe an. So entsteht das trotzige Selbstbewußtsein, das gegen fremde Einmischung abweisend und gegen Kränkung empfindlich ist, so aber auch das starke Pflichtgefühl, das immer fragt: Was kann der Hof tragen? Was dient zu seinem Besten?

Wie auf unseren Heidehöfen bisher diese Pflichten erfüllt worden sind mit einfachen, altüberlieferten Mitteln, aber in harter und zugleich gediegener, sorgsamer, bis ins kleinste zuverlässiger Arbeit, davon sollen die folgenden Kapitel handeln. Die Gesinnung, aus der solches Wirken und Schaffen entsprang, bleibt unserer Heimat hoffentlich auch unter noch so sehr veränderten Verhältnissen erhalten.

---

heiratete; vorher, seit 1437, gehörte der Hof der Familie Deppenhorn. E. Reinstorf hat allerdings errechnet, daß eine Hofstelle im Lüneburgischen durchschnittlich nur 114 Jahre in der männlichen Linie der Familie forterbt; Ztschr. der Zentralstelle für niedersächs. Familiengeschichte I S. 138.



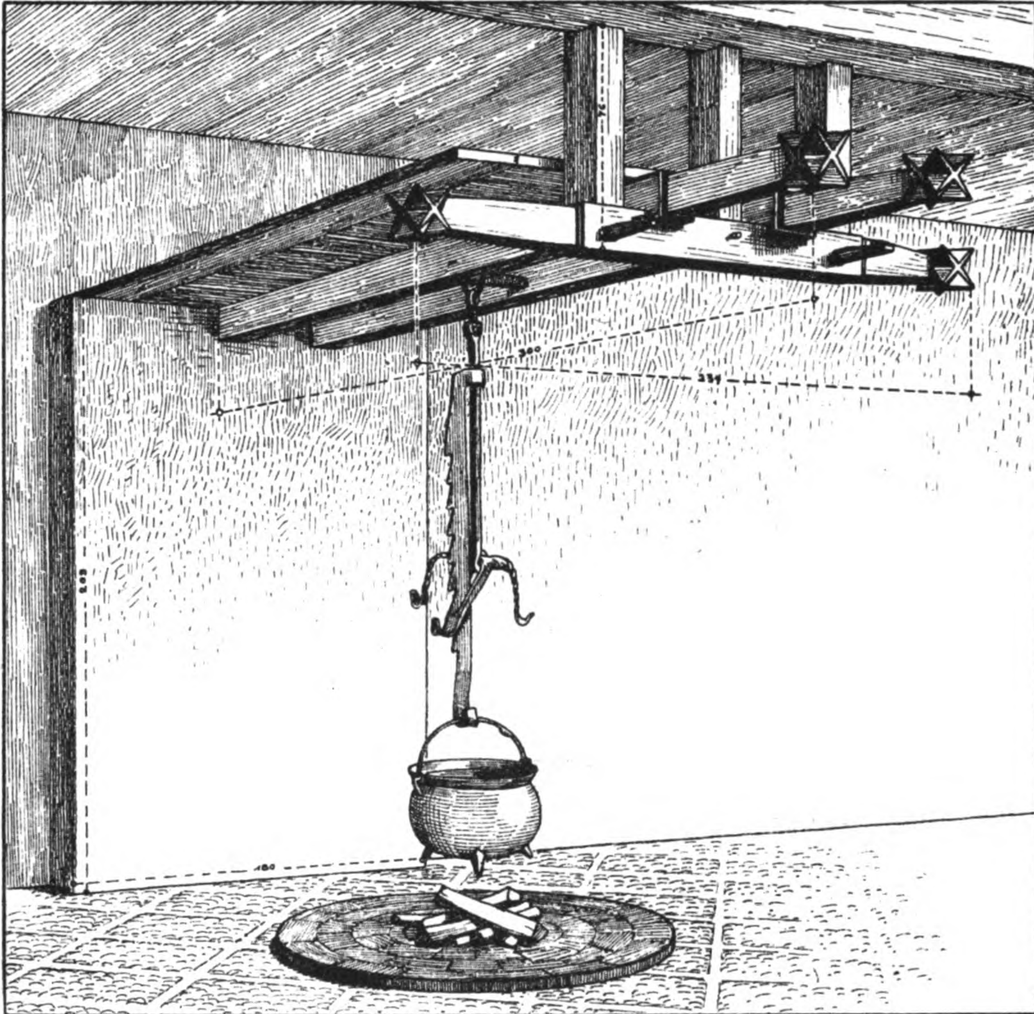


Abb. 45. Herdstelle aus dem Kirchspiel Scheeßel.

4. Die Herdstelle und ihre Bedeutung.

Die Urform der Herdstelle wird überall die geebnete Erdfläche gewesen sein. Man hob dann wohl ein flaches Erdloch aus, um die Feuerstelle zu begrenzen, und befestigte sie mit Steinen, in der Heide mit den überall vorhandenen Kieselsteinen. Von entscheidender Bedeutung für die Entwicklung des Herdbaues mußte der Augenblick werden, als zuerst ein Schutzdach über der Feuerstelle errichtet wurde. Später schlossen sich rund um sie herum

Wohnungen zur Unterkunft von Mensch und Vieh, zur Bergung der Habe und Erntevorräte an. Der Herd wurde Mittelpunkt des Hauses und der Familie.

Nach und nach wurde die Feuerstelle erhöht und ausgebaut. Es entstand der Herd. Die Form dieser ersten Herde wird anfänglich roh und unregelmäßig gewesen sein; erst allmählich beim Erwachen eines gewissen Schönheitsgefühles nahm sie eine bestimmte, typische Gestalt an. In der Südheide herrschte die viereckige Form vor, wie sie in einzelnen Häusern noch bis zum Ausgange des 19. Jahrhunderts vorhanden war, während in der Nordheide der runde Herd gebräuchlich war.

Die Größe des Herdes richtete sich nach dem Umfange des Hofes. Je größer die Zahl der Menschen und Tiere war, für die gekocht wurde, um so größer mußte der Herd sein; häufig befanden sich deshalb mehrere Feuerlöcher darin. Die viereckigen Herde der Südheide wuchsen im Laufe der Zeit in die Höhe, doch wurde im allgemeinen nicht über 30 cm hinaus-

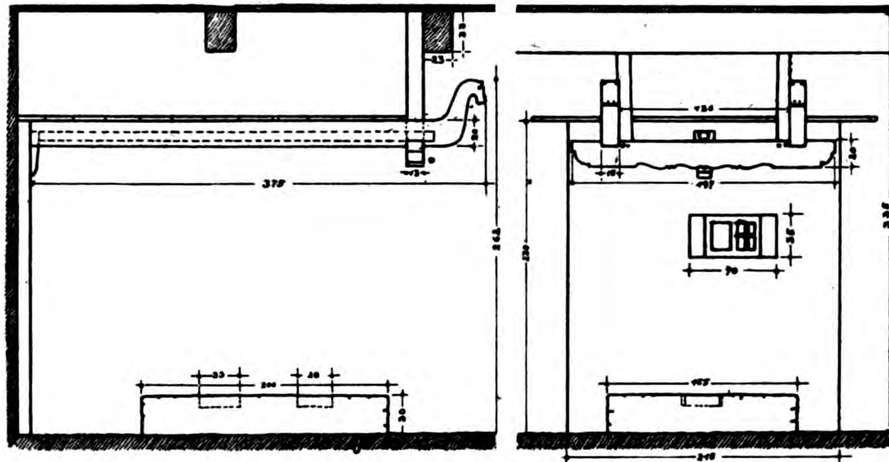


Abb. 46. Längsschnitt und Vorderansicht der Herdstelle aus Narjesbergen.

gegangen (Abb. 46 f.). Ursprünglich wurden ausschließlich Kieselsteine (Kieserlinge) zum Aufbau des Herdes genommen, während später Ziegelsteine an deren Stelle traten.

Abweichend von der eckigen Form der Herde hat sich — wie schon erwähnt — in dem nördlichen Teile der Lüneburger Heide sowie im alten Herzogtum Bremen-Verden, ganz besonders auch in dem Kirchspiele Scheessel vorwiegend eine runde Herdform ausgebildet.[58]) Die Entwickelung dürfte hier folgendermaßen verlaufen sein. Zuerst beschränkte man sich darauf, den Herdplatz kreisförmig durch kleine Kieselsteine und später durch flach gelegte gerundete Ziegelsteine abzugrenzen. Um dieser flachen, nur 3—4 cm aus dem umgebenden Erdreich emporragenden Herdanlage Halt zu geben, ward um sie ein eiserner Reif, wie der eines Wagenrades gelegt. Genau in der Mitte des etwa 1½ m im Durchmesser großen Kreises grub man ein vertieftes Feuerloch und belegte dieses später mit einem eisernen Feuerrost. Schließlich wurde zur Erzielung eines besseren Zuges sowie zum Herausraken der

---

[58]) Vgl. Kück S. 193 und Peßler S. 121, 127. Auch bei Medingen herrschte die runde Form (K. Meyer-Jelmstorf).

Asche ein schmaler Kanal von dem Feuerloche nach dem Außenrande hinzugefügt (Abb. 45). In dieser Form sind noch heute zahlreiche Herde in der Nordheide und im ehemaligen Herzogtum Bremen-Verden vorhanden, während die viereckigen Herde der Südheide seit dem Anfange des 20. Jahrhunderts wohl fast überall verschwunden sind. An deren Stelle traten

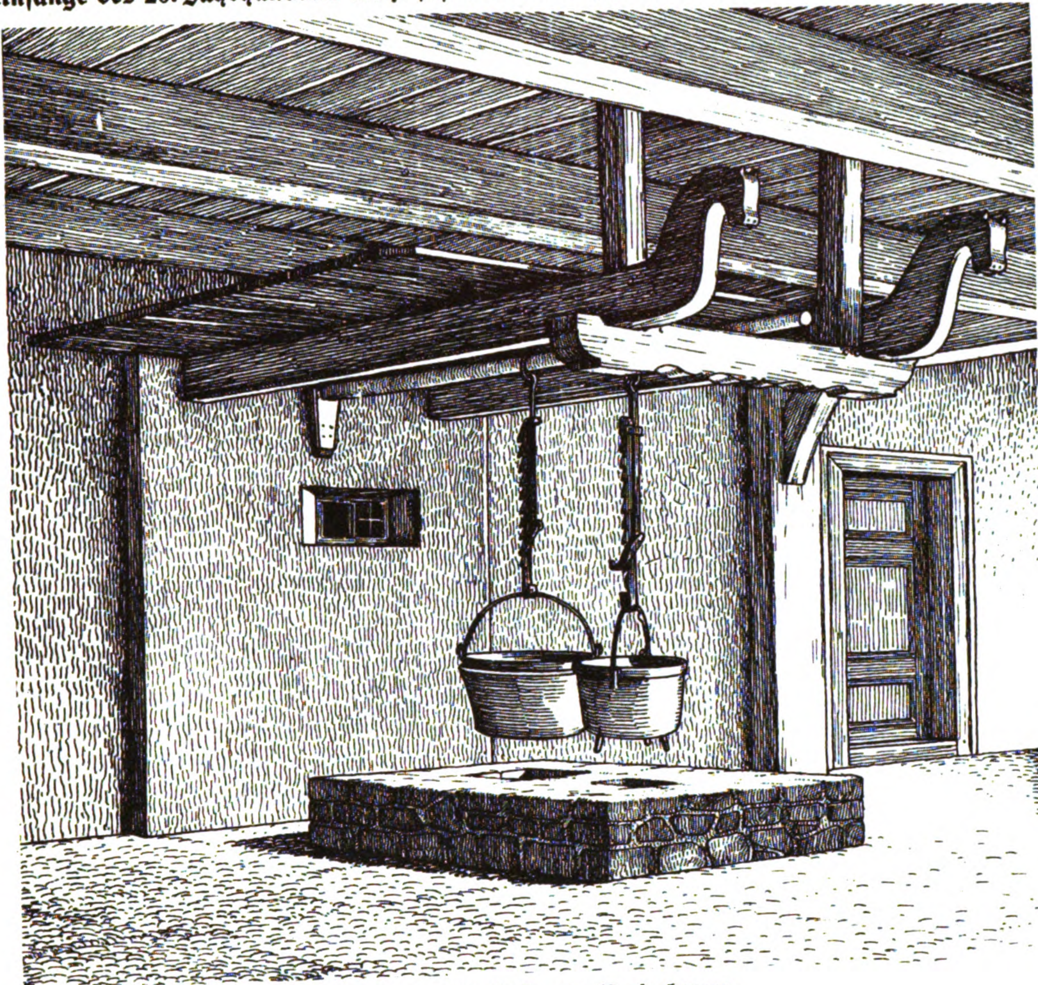


Abb. 47. Herdstelle aus Narjesbergen.

erheblich höher gemauerte Herde, die die Arbeit an ihnen wesentlich erleichterten. Später machten die offenen Feuerstellen geschlossenen Herden mit Zügen Platz, bis auch diese den heute gebräuchlichen eisernen Sparherden weichen mußten. Dem Verfasser ist trotz wiederholter Nachforschungen kein Herd der alten niedrigen Form in den letzten zwanzig Jahren mehr zu Gesicht gekommen. Er sah den letzten am Ausgange des 19. Jahrhunderts in Hermannsburg und einen zweiten einige Jahre früher im Gemeindehause des Dorfes Wolthausen Kreis Celle. Vergleichsweise seien noch einige andere Herdstellen aus benachbarten Gebieten hinzugefügt.

Die Herdanlagen in der alten Grafschaft Hoya-Diepholz sowie des Fürstentums Osnabrück

sind den geschilderten Herden der Nordheide und des früheren Herzogtums Bremen-Verden insoweit ähnlich, als auch sie auf dem flachen Erdboden angelegt sind. Sie weichen jedoch in ihrer eckigen Gestaltung von deren runder Form ab. Als eine Verbesserung ist der Ersatz der mit hochkantig gestellten Kieselsteinen ausgefütterten Feuerlöcher durch eiserne, von der Industrie gelieferte Kasten anzusehen. Sie sind dauerhafter als die leicht zusammenfallende Ziegelsteinausfütterung (Abb. 49 und 50).

Eine Eigenart der niedersächsischen Herdstellen bildet die Feuerschutzdecke über ihnen: der „Rähmen" (auch Fürrähmen). Er besteht aus zwei, parallel von der hinteren Herdwand nach vorn sich erstreckenden eichenen Balken, die mit auf Nut und Federn gearbeiteten Brettern derselben Holzart bedeckt sind; später, als Eichenholz sparsamer wurde, ward auch Fuhrenholz genommen. Sie ruhen mit den hinteren Enden auf einem als kräftige Brandmauer verstärkten Teil der genannten Herdwand[59]), während sie vorn gewöhnlich durch zwei von der Decke herabhängende Hölzer — zuweilen auch nur durch eines — gehalten werden und außerdem durch einen zwischen den vorderen Enden der Längsbalken angebrachten Querbalken größeren Halt finden. Sie laufen meistens in mehr oder weniger kunstvoll gearbeitete Pferdeköpfe aus (Abb. 47—49). Im Bremen-Verdenschen, auch in der Nordheide bei Hollenstedt und vereinzelt bis in die Gegend von Medingen, finden sich an Stelle der Pferdeköpfe Morgensterne.[60]) In den Ortschaften des früheren Fürstentums Osnabrück, z. B. in Talge, Bersenbrück, Badbergen u. a. ist an Stelle der Pferdeköpfe eine aus eichenen Brettern gearbeitete, schräg nach vorn in die Höhe gerichtete Holzfläche angebracht.[61])

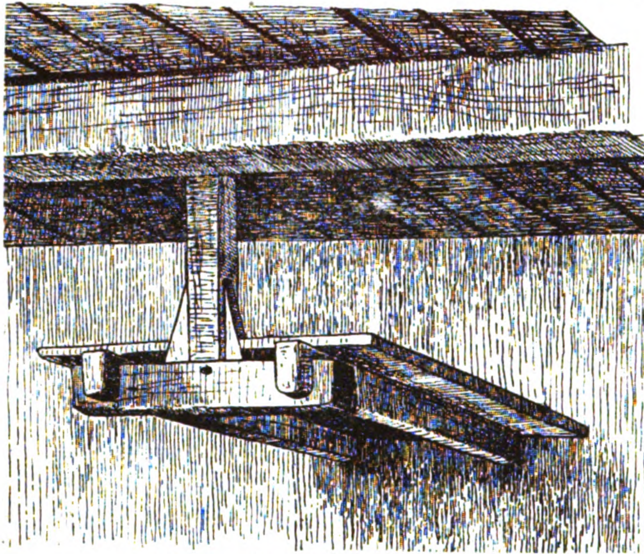


Abb. 48. Rähmen aus Obershagen.

---

[59]) So ist es im Hannoverschen Emsland und in der Lüneburger Heide üblich; Lindner S. 29.

[60]) Kück S. 189; Schlöbcke im Lüneburger Heimatbuch II 113 (mit Kartenskizze).

[61]) Wenn auf einem derartigen, im Germanischen Museum in Nürnberg befindlichen Rähmen aus der Gegend von Diepholz der folgende Vers in Tiefschnitt zu lesen ist:

„Hier wohnt der Schulze mit Ehren zu sagen,
er muß sich mit Bauer und Edelmann plagen",

so unterliegt es keinem Zweifel, daß dieses Verslein nachträglich, d. h. nach Fortnahme des Rähmens von seinem ursprünglichen Platz über dem Herd hinzugefügt ist. Ein weiteres mit einer Inschrift versehenes Exemplar konnte der Verfasser im ganzen Herkunftsgebiete des Nürnberger Rähmens trotz genauester Nachforschungen nicht finden. Niemand der zahlreichen befragten Bewohner des Bezirkes hatte einen Rähmen mit Inschrift gesehen, noch von einem solchen gehört. Gegen die Echtheit spricht ferner das im Kreise Diepholz niemals gebräuchliche Wort „Schulze"; man sagte dort früher „Bauermeister" für den Gemeindevorsteher (Auskunft des Heimatvereins der G. Diepholz). Doch sei zugleich darauf hin-

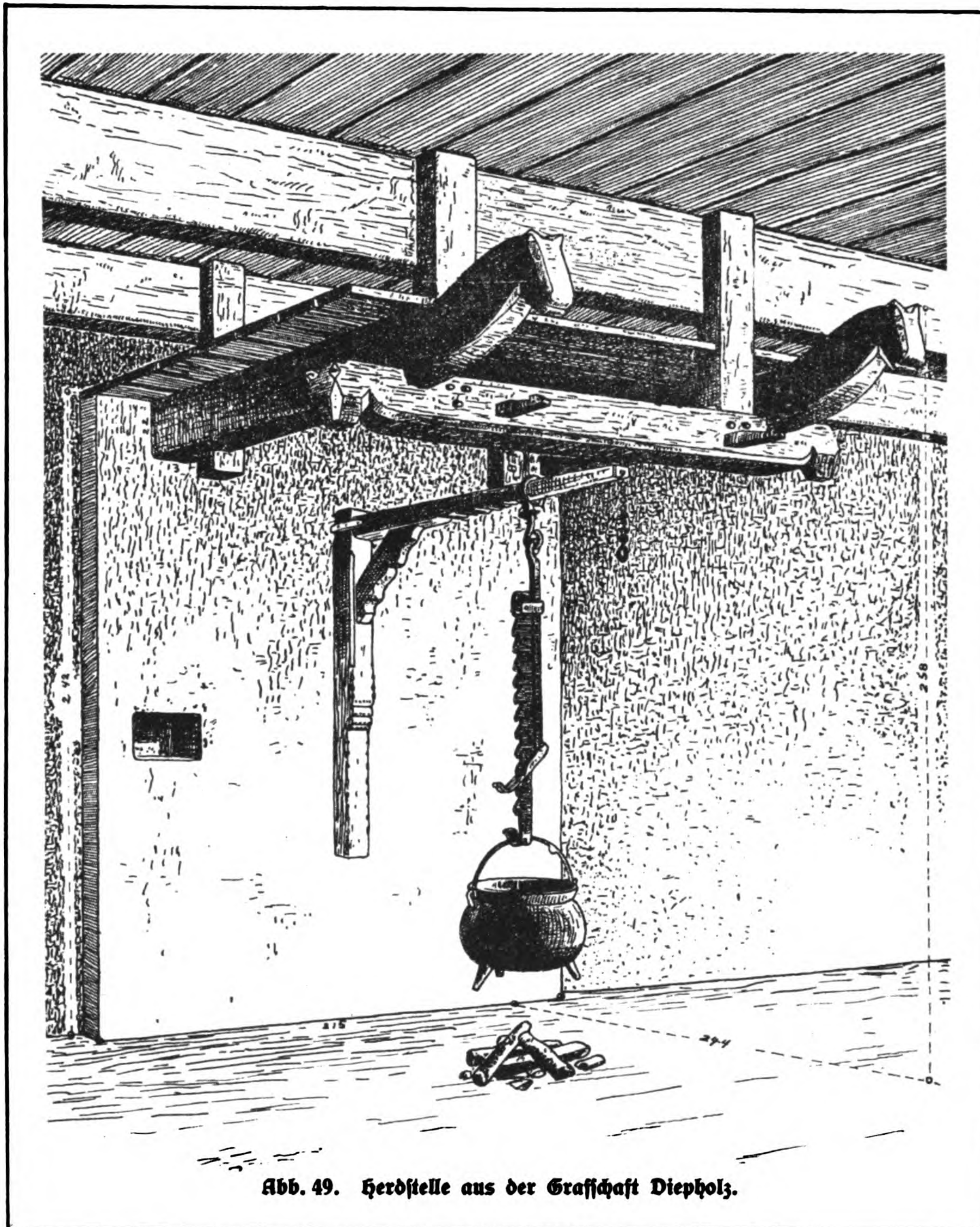


Abb. 49. Herdstelle aus der Grafschaft Diepholz.

gewiesen, daß sich an den Rähmen der Bauernhäuser im oldenburgischen Ammerland hier und da kurze Inschriften vorfinden; H. Sandstede, Führer durch das ammerländische Bauernhaus S. 9. Sie beschränken sich jedoch vorwiegend auf das Erbauungsjahr des Hauses — das älteste ist von 1616 —, und die Anfangsbuchstaben — selten den vollen Namen — des Bauherrn. In einzelnen Fällen sind auch wohl kleine Verzierungen hinzugefügt, wie z. B. das Sonnenrad. Verse, wie auf dem Nürnberger Rähmen, sind dagegen nirgends bekannt geworden (Mitteilung von Herrn Heinrich Sandstede).

Der Rähmen dient dem Zwecke, die von dem Herdfeuer aufsprühenden Funken aufzufangen und ihr Aufsteigen zu dem lose aus Holzbrettern zusammengefügten Boden, auf dem der Bauer seine Heu- und Strohvorräte aufbewahrt, zu verhindern und die ohne diesen Schutzdeckel ständig vorhandene Feuersgefahr zu beseitigen. Der Rähmen dient außerdem dazu, den von dem Herdfeuer aufsteigenden Rauch zu zerteilen und den zum Räuchern unter der Decke des Küchenraums im „Rökerwiemen" aufgehängten Fleisch- und Wurstvorräten zuzuführen. Der Rauch zieht dann weiter durch die ganze Länge des Bauernhauses, vom „Flett" über die „Däl" an den Viehställen vorbei bis zur „Missendör", der großen Einfahrtstür, durch die er seinen Abzug findet. Der Rauch steigt aber auch durch die lose auf dem Balken liegenden Bodenbretter (s. S. 49) auf den Hausboden, von wo er durch das Uhlenlock (s. S. 18) ins Freie zieht. Bildet sich ein besonders starker Rauch im Flett, so sagt die am Herde arbeitende Bäuerin: „Gah einer mal hen un maak dei Halfdör apen, man kann ja nich ut dei Oogen kieken." Ist dies geschehen, so zieht der Rauch in kurzer Zeit ab.

Vielfach neben dem alten Herd mit Rähmen, oder auch an seiner Stelle, trifft man eine ganz andere, jüngere Herdform: den höher aufgemauerten Herd mit gemauertem, halbrundem „Schwibbogen" darüber als Feuerschutz, das Ganze wohl als „Kamin" bezeichnet. Es ist aber ebenfalls noch eine schornsteinlose Feuerstelle, nur mit der durch obrigkeitliche Verordnung — nach Kück (S. 193) seit etwa 1840 — eingeführten besseren Vorrichtung für die Feuersicherheit aus Mauersteinen.[62]) Der Schwibbogen, aus dem der Rauch wie beim Rähmen in den Dielenraum abzieht, ist vorn entweder ganz offen oder oben mit einer durchbrochenen Bogenwand vermauert (Abb. 51 und 52). Auch der geschlossene Herd mit Zügen, (s. S. 68) der eines Schornsteins bedarf, wurde zunächst vielfach zuerst unter den Rähmen oder „Kamin" so eingebaut, daß der Schornstein oder ein Rohr nur bis zu drei Viertel von dessen Höhe daraufgesetzt wurde und der Rauch aus ihm in alter Weise ins Flett abzog. Erst als man dann wirkliche, zum Dach hinausführende Schornsteine an die Flettwand anbaute, konnte man von diesem durch eine rückwärtige Klappe den Rauch in die Räucherkammer auf dem Achterbodden (s. oben S. 50) leiten, womit das alte „Rauchhaus" verschwand.

Unterhalb des Rähmens hängen an dem zwischen den beiden Längsbalken quer, zuweilen auch gleichlaufend mit ihnen in der Längsrichtung angebrachten „Kätelboom" ein oder je nach der Größe des Herdes auch zwei Kesselhaken („Kätelhaken") herab. In einigen Dörfern der Ostheide, z. B. in Sprackensehl, ist für Kesselhaken die Bezeichnung „Fürhaal" gebräuchlich. Während in der Lüneburger Heide, gleich wie im alten Herzogtum Bremen-Verden, der den Kesselhaken tragende Kätelboom fest mit dem Rähmen verbunden ist, sodaß der mit einer Öse auf ihm hängende Kesselhaken nur in einer Richtung über dem Herde verrückt werden kann, hängen die Kesselhaken in der Grafschaft Hoya-Diepholz sowie im Fürstentum Osnabrück an einem, an der Rückseite der Herdstelle, der Brandmauer, in sinnreicher Weise befestigten, um seine Halbachse drehbaren Arm, dem Wendehal (Wennhaal). Dieser ist aus Holz mit Eisenbeschlag oder auch ganz aus geschmiedetem Eisen häufig mit mancherlei Verzierungen gearbeitet (Abb. 49 und 50).

---

[62]) Etwas älter ist diese Bauart wahrscheinlich doch; alte Leute in Hermannsburg, deren Erinnerungen bis in die vierziger Jahre zurückreichen, kannten in ihrer Kindheit schon alte Schwibbogen. Sie mögen wie so manche Neuerung seit etwa 1790 aufgekommen sein.

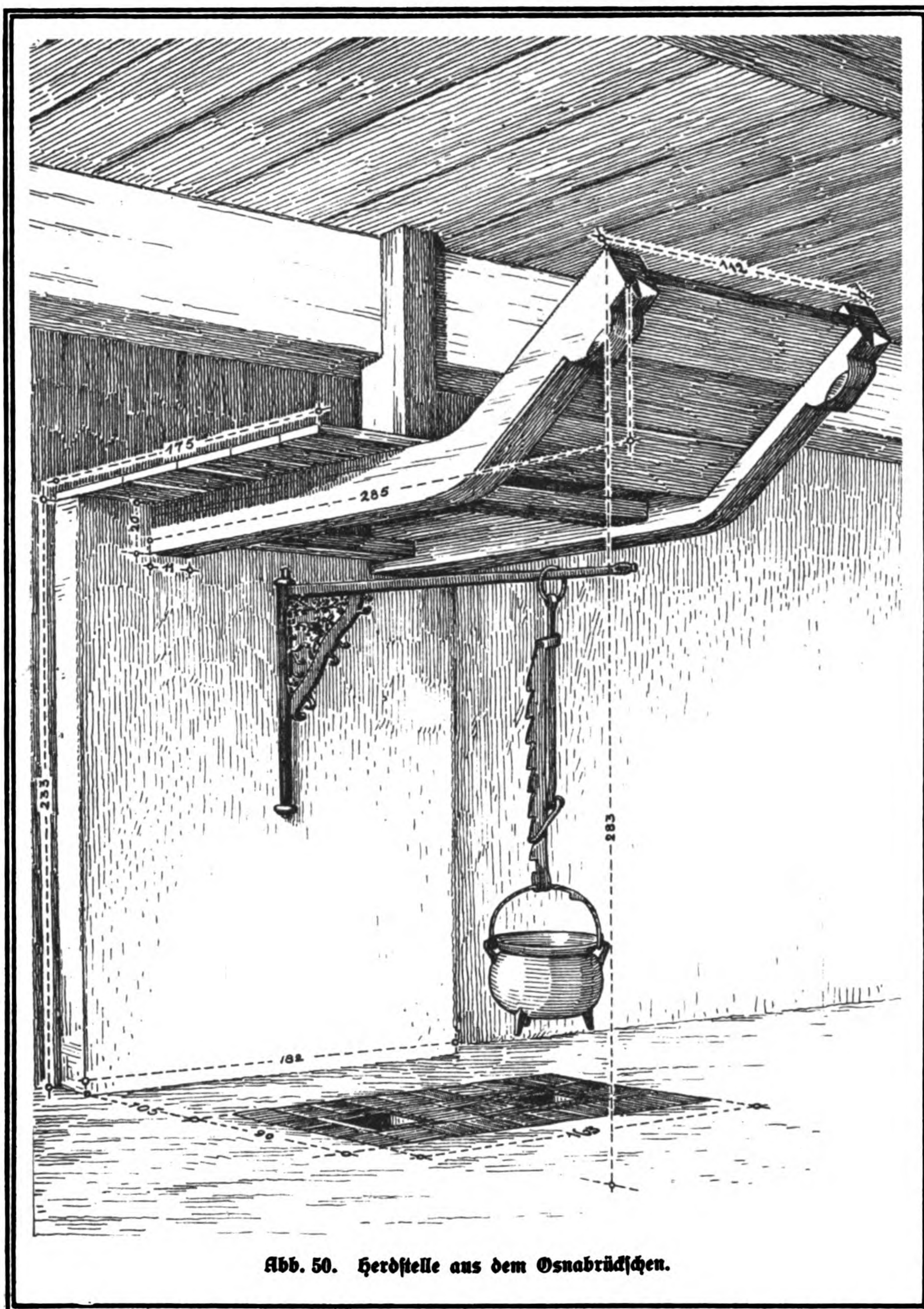


Abb. 50. Herdstelle aus dem Osnabrückschen.

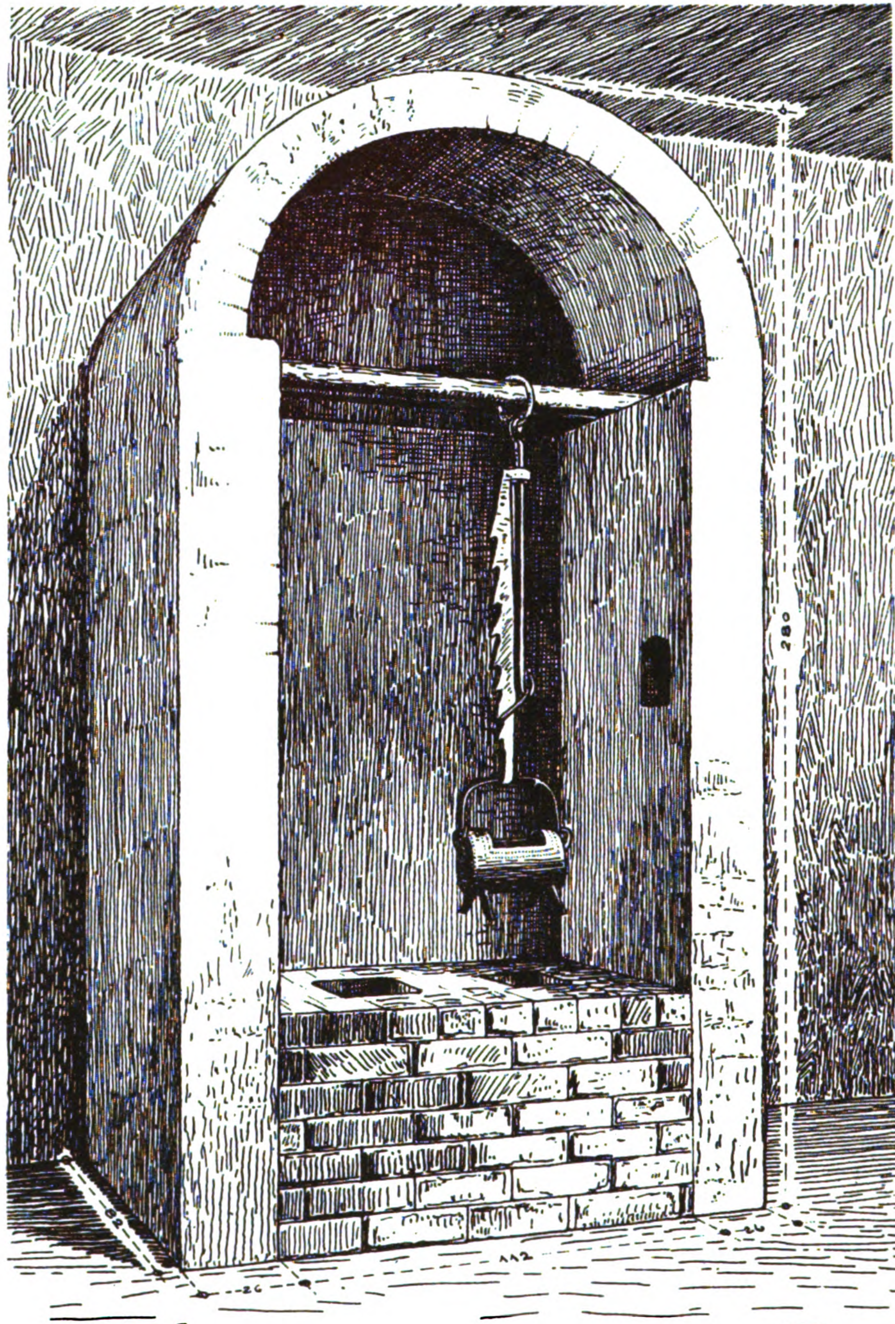


Abb. 51. „Kamin“ mit Schwibbogen aus einem Häuslingshaus der Heide.

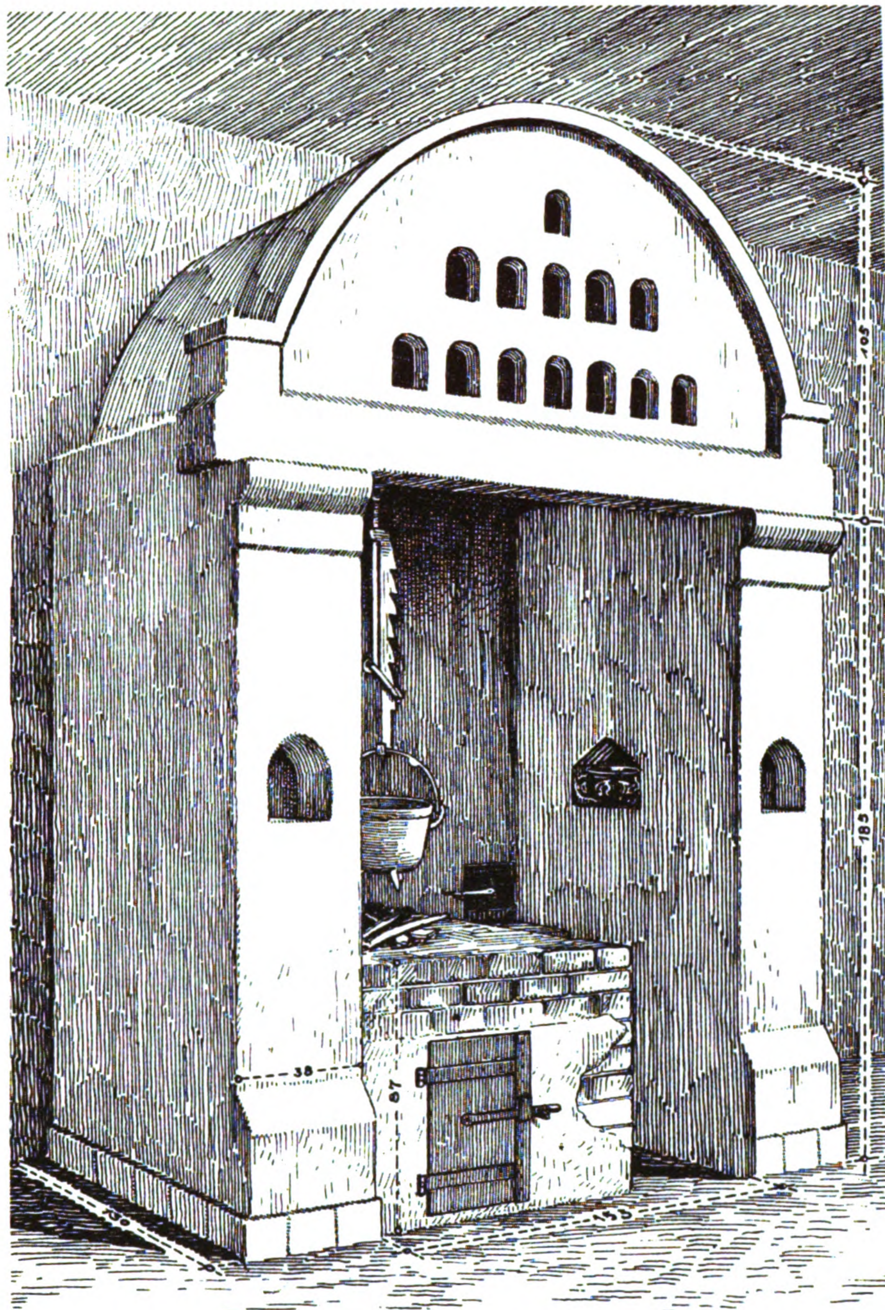


Abb. 52. „Kamin" aus dem Wendland.

Der Kesselhaken ist im Celler Museum in nahezu 40 verschiedenen Ausführungen vorhanden. Sie zeigen sämtlich kleine Abweichungen voneinander (Abb. 53—55) und beweisen, wie der Verfertiger[63]) bestrebt gewesen ist, nicht nur einen seinem Gebrauch entsprechenden Gegenstand zu liefern, sondern auch eigenen Gedanken bei der Anfertigung Ausdruck zu ver-

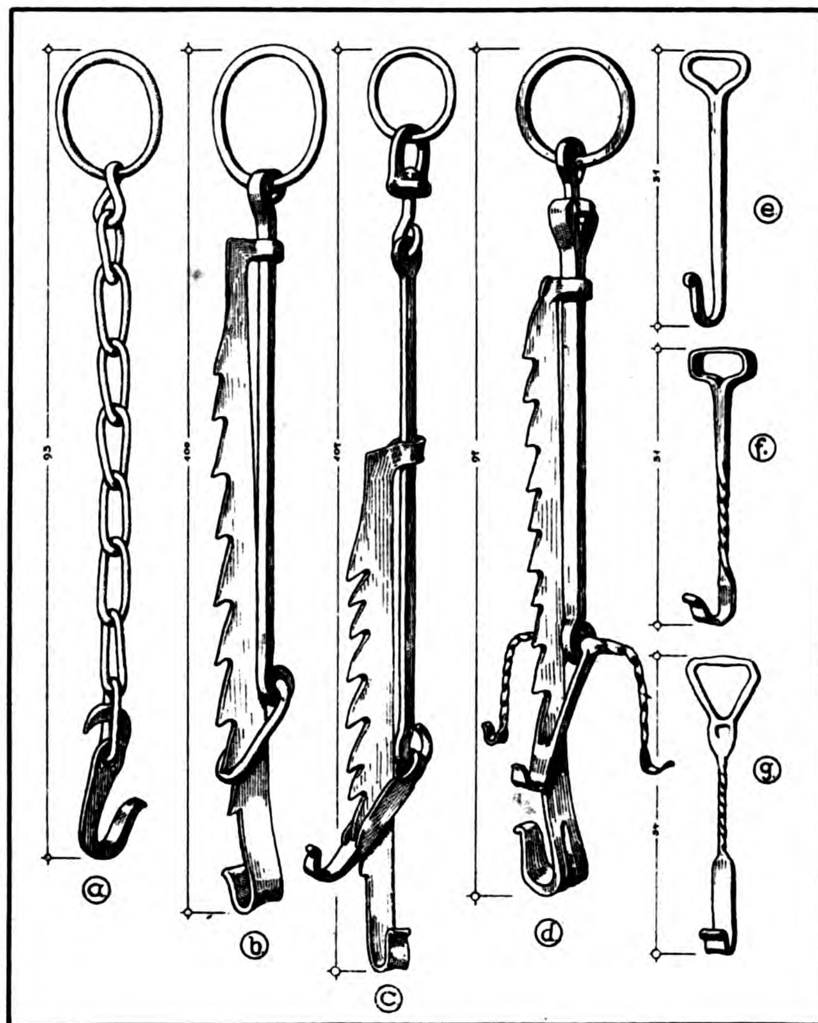


Abb. 53. Kesselhaken.
a an einer Kette, b einfachste Form, c, d mit drehbarer Stange und Haken für Kochlöffel, e—g Haken zum Verlängern.

leihen. Der altertümlichste Kesselhaken der Sammlung — leider unvollständig erhalten — ist aus Holz gefertigt mit einem eisernen Haken an seinem unteren Ende; die übrigen sind sämtlich aus Eisen. Einer hat eingeritzte Verzierungen, die ebenso wie seine besondere Form und Größe auf Benutzung in einem größeren Gutshofe schließen lassen (Abb. 55).

---

[63]) Nach G. Müller (Suderburg) ein städtischer, seltener wohl ein ländlicher Schmied.

Der Herd mit dem Kesselhaken darüber galt bei den Bewohnern der Lüneburger Heide von Alters her als des Hauses heilige Stelle, als der Kern des Hofes. An seiner Seite wurden die von den Vorfahren überkommenen Gebräuche bei Verlobungen (Löfft), Hochzeiten (Hochtid), Hofübergabe (Hoffafgaw), Mieten von Dienstboten (Meen von Deinsten) usw. vollzogen. Auch andere wichtige Geschäfte mußten, um nach der Volksmeinung gültig zu sein, neben ihm abgeschlossen werden. Es mag hierbei betont werden, daß diese Gebräuche, die ursprünglich vielleicht rechtliche Bedeutung hatten, noch lange Zeit fortlebten, nachdem sie durch die fortschreitende Gesetzgebung und die völlig veränderten rechtlichen Gepflogenheiten längst ihrer öffentlichen Geltung entkleidet waren.

Wenn der Sohn des Hofbesitzers sich verloben wollte, wurde auf dem Herde Feuer angemacht. Brannte dieses, dann stellten sich die eingeladenen Verwandten und Bekannten um den Herd herum. An die linke Ecke traten die beiderseitigen Eltern des Brautpaares und zwar etwas zurück von der Ecke. Dann sagte der Bräutigamsvater zu dem jungen Paare: „Na, Kinner, wo sünd ji denn, ik meene, ji wüllt jük verloben." Darauf traten die jungen Leute hervor. Der Vater, der inzwischen etwas vorgeschritten war, faßt die Braut an, schiebt sie an seine linke Seite und darnach den Bräutigam an seine rechte Seite und sagt etwa: „Sau, Kinner, wüllt ji jük nu treu bliwen un wüllt dat holen, wat ji jük versprawen hewwt? Besinnt jük gaud, ehr ji den Schritt daut, denn wat ji vondag seggt, bi'n brennenden Für ünnern Kätelhaken daut, dat is so veel wert as'n Eid, un wenn einer von jük beien sin Jaword trüch nimmt, denn mutt dei dörch Geld up dei Eck von'n Herd sin Word wedder taurügg köpen und dat is naher 'ne Schann vör jük beie un ook vör jaune Familien. Ji könnt jük denn nich mehr seien laten. Bedenkt ook, wat dei Lüe datau seggen däen, wenn ji wedder ut' n anner lopen daut." Nun stehen die beiden da, sehen sich gegenseitig an, und wissen nicht gleich, was sie antworten sollen. Da sagt der Vater nach kurzem Warten: „Na, hett ji jük noch nich besunnen, dat ji jük treu bliwen wüllt? Mal rut mit dat Jaword, entweder—oder!" „Ja, Vader, wi wüllt uss treu bliewen." „Na, denn gewt jük de rechte Hand öwer dei Eck von'n Herd." Dies taten die beiden; der Vater trat dann näher an sie heran und schlug die gefaßten Hände mit seiner rechten Hand durch. „Sau, Kinner", sagte er dann, „jetzt sünd ji Brutlüe un nu" — wandte er sich an seinen Sohn — „treck dine Brut dreimal um den Herd, wo sei naher öhre Arbeit hatt." Dann machten alle anderen Platz, indem sie vom Herd zurücktraten, und der Bräutigam führte seine Braut dreimal um den Herd. Nachdem dies geschehen war, galten die beiden als Brautpaar.

Wollte der Bauer seinem Sohn den Hof übergeben, so wurden die Knechte und die Mägde gerufen. Die ersteren mußten sich neben den Besitzer an die vordere linke Ecke des Herdes, die letzteren dagegen an die rechte Ecke hinter dem Herde aufstellen. Die junge Frau trat allein an die linke hintere Ecke. Die Frau des Hofbesitzers machte dann Feuer auf dem Herde und sagte: „So, Vader, dat Für brennt, nu kannst du dinen Hoff afgewen." Darauf sagte der zu seinem Sohn: „Nu kumm an den Herd un legg den rechten Dumen in den Kätelhaken un övernimm dinen Hoff!" Der Vater legte dann seinen linken Daumen in den Kesselhaken, wandte sich den Knechten zu und sagte: „Sau, vondag gew ik nu minen Hoff an minen Söhn af, von nu an mött ji öm gehorchen, wüllt ji dat?" „Ja, Vader, dat wüllt wi daun." Meistens gaben sie dieses Versprechen gern, besonders wenn sie mit dem jungen Bauer besser

fertig werden konnten, als mit dem „olen Knäterkopp". Der Vater sagte dann zu seinem Sohne: „Sau, du hast hört, sei wüllt dik gehorchen, awer du must mik verspräken, dat du gaud uppassen un den Hoff vörwarts arbeien wullt un kein Bummler wän." „Ne, Vader, dat will ik nich, ji schült woll taufrän wän mit mik." „Un mit usen Olendeil bist du woll so taufrän, als't afmakt ist." „Ja, Vader, ji schöllt arls hebben." „Na, denn is dat gaud un ik öwergew dik vondag mit Handslag bi'n brennenden Für minen Hoff. Nu, Mudder, slag dörch." Dann sagte letztere: „Sau, Vader, du hast dinen Hoff afgewen, nu gah en Ogenblick upper Siet, awer teuw bet ik minen Herd afgewen hew." Dann nahm sie einen brennenden Holzspan von der Feuerstelle und ging nach der hinteren linken Herdecke zu der jungen Frau und gab ihr das brennende Stück Holz; sie sagte dabei: „Sau, öwernimm vondag dinen Herd mit brennendem Für." Die junge Frau nahm ihr darauf den Brand ab und legte ihn unter den Wasserkessel. Die Mutter sagte darnach zu den Dienstmädchen: „Ik hew minen Herd afgewen, ik hew nicks mehr öwer öm tau seggen, ook jük nicks mehr. Von vondag an möt ji dei junge Fru gehorchen, wüllt ji dat oock daun?" „Ja, Mudder," sagten die Mädchen, „dat wüllt wi woll daun." Die Mutter wandte sich dann an die junge Frau und sagte: „Du hast hört, sei wüllt dik gehorchen, awer du must mik verspräken, dat du uppassen wullt un ook up ole Wies erndlich wat kaken, as ik dat dahn hew, dat sei kein' Nod lieht." „Ja, dat will ik daun", sagt die junge Frau. „Un Vader un ik ät' mit an jau'n Disch, als't afmakt is uppen Olendeil." „Ja, Mudder, ji schött arls hebben, wat ji mögt, jük schall dat an nicks fehlen, Vader un dik." „Na, denn is dat gaud, un ik öwergew dik vondag mit Handslag minen Herd." Sie gaben sich die Hände über der Ecke des Herdes und dann sagte Mutter: „Nu, Vader, kumm her un slag dörch." Dies tat Vater mit kräftigem Schlag. „So," meinte darauf die Mutter, „nu kumm man her un lat jüm maken, wat sei wüllt, wi hewwt us genaug affrackt, wi gaht up usen Olendeil." Dann gingen die beiden alten Leute in ihre Altenteilerstube.

In einigen Teilen Niedersachsens war es üblich, daß die junge Frau nach Übergabe des Herdes den Wasserkessel vom Kesselhaken nahm und wieder anhakte und mit dem Besen um den Herd fegte. Sie wollte hiermit andeuten, daß sie ihre Arbeit am Herde angetreten habe.

Die Annahme eines Knechtes oder einer Magd geschah ebenfalls am Herd bei brennendem Feuer. Der Bauer legte einen Mietpfennig in den Kesselhaken und verpflichtete den Knecht durch Handschlag über der Ecke des Herdes. Letzterer nahm darauf den Mietpfennig aus dem Kesselhaken und war nunmehr „eidlich", wie es nach altem Gebrauch heißt, gemietet. Die Frau mietete eine Magd an der hinteren linken Ecke des Herdes, an der sie einst ihren Herd übernommen hatte. Sie legte den Mietpfennig auf diese Ecke des Herdes und verpflichtete die Magd ebenfalls durch Handschlag über der Herdecke. Hierauf nahm das Mädchen ihren Mietpfennig und war damit „eidlich" gemietet. Erfuhr ein Bauer, daß ein in allen Arbeiten tüchtiger Knecht seine Stellung bei einem anderen Bauern verlassen wollte, wie es häufig geschah, um höheren Lohn zu erhalten, und wollte er ihn gern in seinen Dienst nehmen, so redete er ihn an: „Ik heww hört, du geist ut dinen Deinst weg. Hast'e Lust, sau kannst'e nah mik kamen." Und er nannte sein Lohnangebot. Dann antwortete der Angeredete vielleicht: „Ik heww mik ar wedder vermeet. Ik will awer mal sein, ob ik dat nich rückgängig maken kann." „Dat geiht mik awer nicks an," sagte der Bauer, „da will ik nicks mit tau daun hebben, wenn du dik ar vermeet hast." „Dat öwerlaat mik man, da will ik woll mit

ferdig wern", meinte darauf der Knecht. Dann ging er zu dem Bauern, bei dem er sich vermietet hatte und sagte: „Hör mal, wullt du mik fiew Daler Lohn mehr gewen, süß gah ik na den annern Burn hen, dei mik so veel mehr taulawt hatt." Dann erwiderte der Bauer: „Du weist ja, dat du dik ein Jahr bi mik vermeet hast, den Pennig nehm ik nich wedder an." „Dat mag woll wän," lautete die Antwort des Knechts, „ik gah dahen, wenn du mik nich mehr Lohn gewen wullt. Um fiew Daler mutt' nar wat daun. Den Pennig will ik woll wedder los wern. Ik gah Sönndag na dei Kerk, da smiet ik'n in den Klingbüdel." „Na, versenk din Heil, awer ik warne dik, denn up den Mehpennig rauht de Eid an'n Herd; dat weist du." Der Knecht ging aber wegen des höheren Lohnes doch zu dem anderen Bauern und diente bei ihm vielleicht mehrere Jahre. Kam dann einmal etwas vor, daß Bauer und Knecht sich uneins wurden und gegenseitig kündigten, so konnte der letztere sicher sein, keinen anderen Dienst im Dorfe zu finden. Es war bei den Bauern unvergessen geblieben, daß er seinen am Herd geleisteten Eid nicht gehalten hatte. Es blieb ihm nichts anderes übrig, als nach einer anderen Gegend auszuwandern.

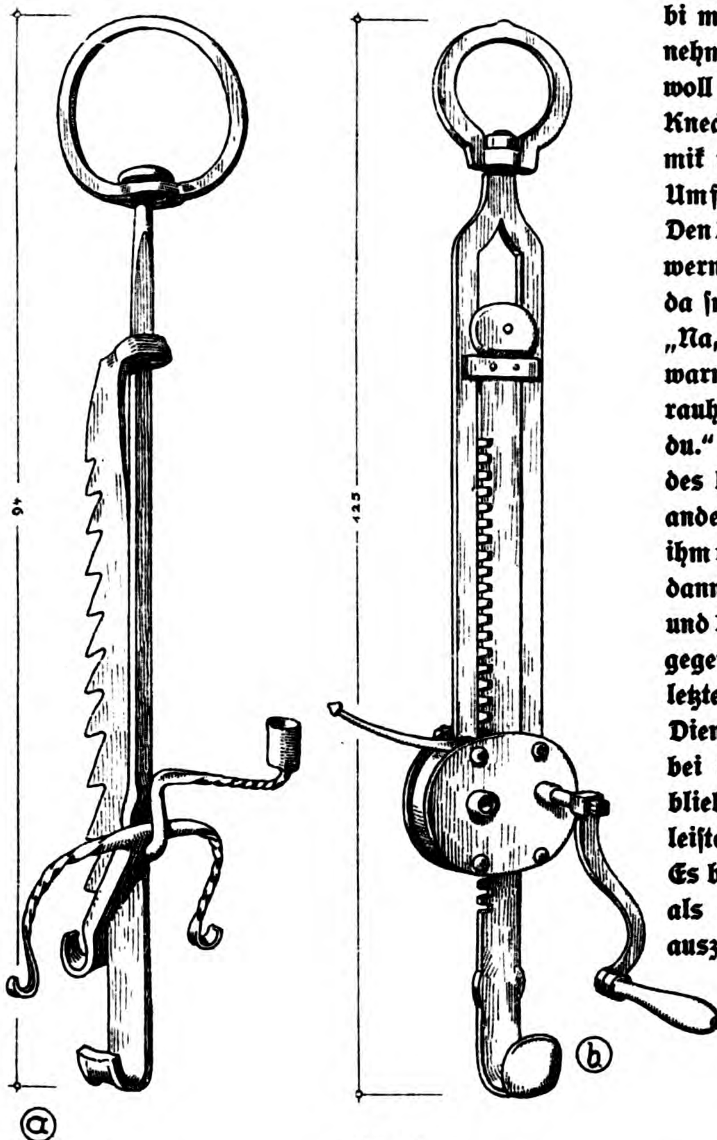


Abb. 54.
a Kesselhaken mit Haken für Kochlöffel und Tülle für den Kienspan,
b Kesselhaken aus der Grafschaft Diepholz mit Zahnrad und Kurbel.

Eine eigentümliche Form, Dienstboten (Deinsten) zu kündigen, war in manchen Heidedörfern im Gebrauch. So legte der Bauer auf dem Glockenhofe im Dorfe Amelinghausen dem Knecht, dem er kündigen wollte, bei der Lohnzahlung zwei Mariengroschen (16 Pfennige) über den Lohn hinaus hinzu; dann wußte der betreffende Knecht, ohne daß ein Wort der Kündigung gesagt war, daß er zu

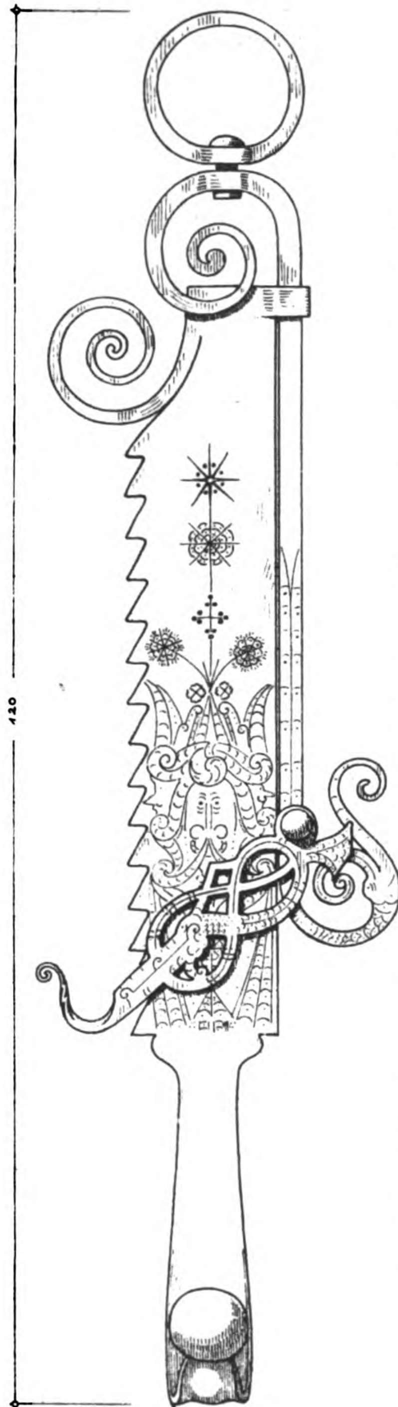


Abb. 55.
Kesselhaken mit Verzierungen.

Ostern, dem üblichen Zeitpunkt des Dienstbotenwechsels, seinen Dienst verlassen mußte (Pastor Bode).

Die große Bedeutung, die dem Herd und Kesselhaken in früheren Zeiten beigelegt wurde, zeigte sich auch darin, daß bei Feuersbrünsten der Besitzer des brennenden Hofes darauf bedacht war, neben seinem Vieh vor allem den Kesselhaken seines Herdes, den er als Urkunde seines Besitzrechtes am Hause ansah, zu retten.

Lehrer Dehning in Celle († 1914), ein trefflicher Kenner der Heide, berichtet noch folgende Einzelheiten über die Bedeutung von Herd und Kesselhaken im ländlichen Leben der Heide.[64]) „Erhielt ein anderer Bauer den Hof, so nahm er Besitz, indem er den Kesselhaken berührte (Wigands Archiv VII S. 271). Wurde im Lüneburgischen dem Pächter eines Schillingshofes gekündigt, so wurde der Schilling an den Kesselhaken gehängt. (Grimms Rechtsaltertümer I, 391).[65]) In zahlreichen Urkunden kommt aber der Fall vor, daß der Kesselhaken eines Hauses als Marke in Grenzbeschreibungen aufgestellt wird. So im Hermannsburger Erbregister von 1666: Grenze zwischen den Amtsvoigteien Hermannsburg und Beedenbostel: „uf Rebberlah in Paul Drallen sein Haus auf den Kesselhaken", im Amtsarchiv Winsen an der Luhe, Beschreibung der Voigtei Garlstorf: „— in dem Kesselhaken im Einenhofe —", ferner „in den Kesselhaken zum Sauermöhlen". Noch 1803 kommt die Bezeichnung dort vor. Es sind mir über 40 Erwähnungen des Kesselhakens in ähnlichen Verbindungen bekannt. Interessant ist bei Grenzfestlegungen, daß diese durch das Haus gehende Schneide (Snee) das Gebäude und seine Einwohner zwei, oft auch drei Gerichten, Vogteien oder Holzmarken zuwies. Zum Schluß setze ich noch eine alte Gerichtsfindung aus der Blekeder Gegend vom 12. Oktober 1563 her, die da zeigt, wie der Herd verschont wird, auch in höchster Not. Erst „dat he keine

[64]) Hannoverscher Kurier 9. Dez. 1894.

[65]) Schillingshöfe waren bis zu den Ablösungsgesetzen in den 1830er Jahren eine seltenere Klasse von Bauerngütern, die gleich den gewöhnlichen Meierhöfen gegen Zins und Dienste vom Grundherrn in einer Art Erbpacht vergeben wurden; der „Schillingsbauer" mußte dem Grundherrn bei Antritt des Hofes einen Schilling entrichten, den er im Abmeierungsfall zurück empfing.

Erde mehr bekommen kann, nimmet he sinen Fürherd und föeret den up sinen Dik (bei Wassergefahr nämlich) und wenn de Dik awer dat noch utlogt adder inbricht, so kann de Huswardt darum nicht beschuldigt werden. Awerst wenn idt geschege durch Versumnisse, so is sin Recht, dat man den Huswardt einen Paal durch den Liff stote, in dem Broke, dat uthgelegen ist." [66])

5. Heizen und Torfstechen.

Zur Unterhaltung des Herdfeuers wird gewöhnlich Holz, meistens dünnere Kiefernäste, verwendet. Um diese und ebenso das Kienholz und den Moorkien zerkleinern zu können, steht im Flett am Gatter ein Hauklotz mit Beil. Das brennende Holz legt man mit der Feuerzange (Fürtang) zurecht (Abb. 56 b). In einigen Teilen der Heide dient ein eiserner **Feuerbock** (Fürbock) dazu, das Brennholz, das häufig noch grün ist, zu trocknen. Der Feuerbock (Fürbock) besteht in seiner einfachsten Form aus einer von einem Paar eiserner Füße getragenen Eisenstange. Er wird auf den warmen Herd gestellt und das nasse Holz an die Stange gelehnt. Das Gerät ist oft eigentümlich ausgestaltet. Im Celler Museum befindet sich unter anderen ein Feuerbock mit zwei sitzenden Löwen als Griffen (Abb. 57 b), während ein weiterer neben verschiedenen kunstvollen aus Schmiedeeisen hergestellten Verzierungen einen korbartigen Behälter trägt, vielleicht zum Warmhalten des Inhalts hineingesetzter Gefäße (Abb. 57 a). In der Nordheide finden sich statt Löwen auch Pferdeköpfe (Bode, Heidemuseum S. 11).

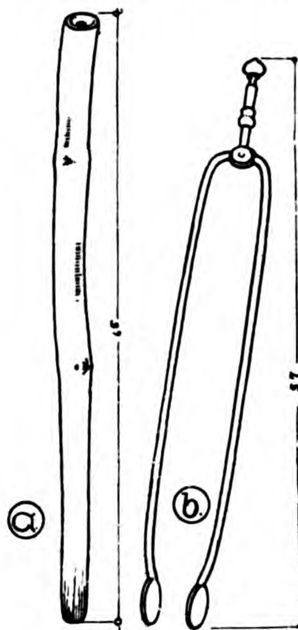


Abb. 56.
a Püster, b Feuerzange.

Vor dem Schlafengehen wird das Feuer im Feuerloch zusammengerakt, dann die brennenden Holzscheite durch gegenseitiges Abklopfen der Flammen gelöscht und zur Seite des Feuerlochs auf den Herd gelegt. Auf die glühende Asche legt die Hausfrau dann einige Torfbülte (s. unten S. 85), um mit diesen die Glut während der Nacht zu erhalten. Schließlich wird der **Feuerstülper** (Fürstülper) darüber gestellt, um Katzen fernzuhalten, die sich sonst leicht an der Glut versengen, ins Heu flüchten und so Feuersgefahr verursachen (Bode S. 15). Die ältesten bekannten Feuerstülper sind aus gebranntem Lehm hergestellt; zwei verschiedene Formen dieser ältesten Art befinden sich im Celler Museum (Abb. 58 a

[66]) Pastor Bode ist der Ansicht, daß in vielen Fällen, wie die von Dehning angeführten und anderen nicht genannten, der Ausdruck „Kesselhaken" für das Wort „Hof" gewohnheitsmäßig gebraucht ist. Dieser sei in Wirklichkeit gemeint, nicht aber das Gerät, der Kesselhaken. Dieser Ansicht schließt sich G. Müller-Suderburg (Heidjer) an, wie er dem Verfasser erklärte. Ihr widerspricht aber schon, daß an mehreren der von Dehning angeführten Stellen der Kesselhaken neben dem Hof oder Hause besonders genannt wird. Vgl. auch Andree S. 165.

und b). Später diente Eisenblech zur Herstellung dieses wichtigen Herdgeräts (Abb. 58 c). Einige Löcher darin führen dem glimmenden Torf die nötige Luft zu, der dadurch am „Ersticken" verhindert wird. In einigen Teilen der Heide, z. B. in der Soltauer Gegend, sind an Stelle der genannten Stülper solche aus Schmiedearbeit, ähnlich verkleinerten Kükenkörben und häufig kunstvoll verziert, im Gebrauch (Abb. 59). Der Platz der Stülper ist tagsüber auf der Herdecke. Eine Ausnahme macht das Kirchspiel Scheeßel, dort liegen die

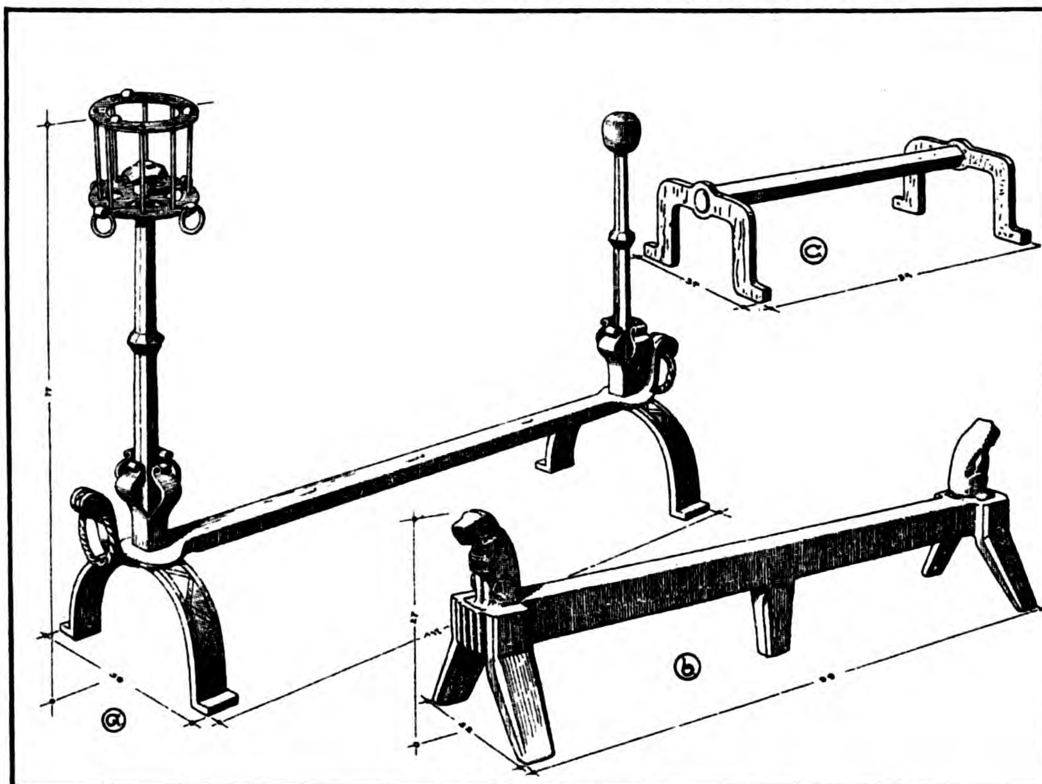


Abb. 57. Feuerböcke.

in der Form auch etwas größeren Stülper aus Eisenblech oberhalb des Herdes zwischen den beiden in geschnitzte Morgensterne auslaufenden Längsbalken des Rähmens (Abb. 45). Am Morgen werden die noch glimmenden Torfbülte mit einem Blasebalg (Fürpüster, Abb. 56 a) oder dem aus einem gerade gewachsenen und ausgehöhlten Zweig des Holunders hergestellten Blasrohr (Puhsrohr, Püster) (Abb. 60 a) zu neuer Glut angefacht und durch aufgelegtes Holzreisig zur lodernden Flamme gebracht.[67]) Nach Einführung der Zunderlade (Tunnerlah, s. unten S. 114), besonders jedoch nach dem Aufkommen der Schwefelsticken wird das Holzfeuer abends völlig gelöscht, um am Morgen neu angezündet zu werden.

[67]) An dem im Celler Museum vorhandenen Püster befindet sich eine Anzahl von Einkerbungen. Sie beweisen, daß das Gerät neben seiner eigentlichen Bestimmung noch zur Feststellung von Mengen irgendwelcher Art, z. B. Himten mit Roggen oder Kartoffeln oder anderen Produkten benutzt ist, die geliefert oder empfangen sind. Für jeden Himten wird ein Einschnitt gemacht.

Schließlich sei noch des ledernen Feuereimers (Fürammer) gedacht, der gesetzlich in jedem Bauernhause vorhanden sein muß (Abb. 60 b). Er hängt gleichfalls im Flett unter dessen Decke (Abb. 22, oben). Ertönt auf dem „Burhorn" in drei langen Tönen das vom Gemeindevorsteher gegebene Feuersignal, dann nimmt der Großknecht mit der Speckgeffel (s. unten S. 94) den Eimer von seinem Haken und läuft mit ihm nach der Brandstelle, wo der Vorsteher die Löscharbeiten leitet.

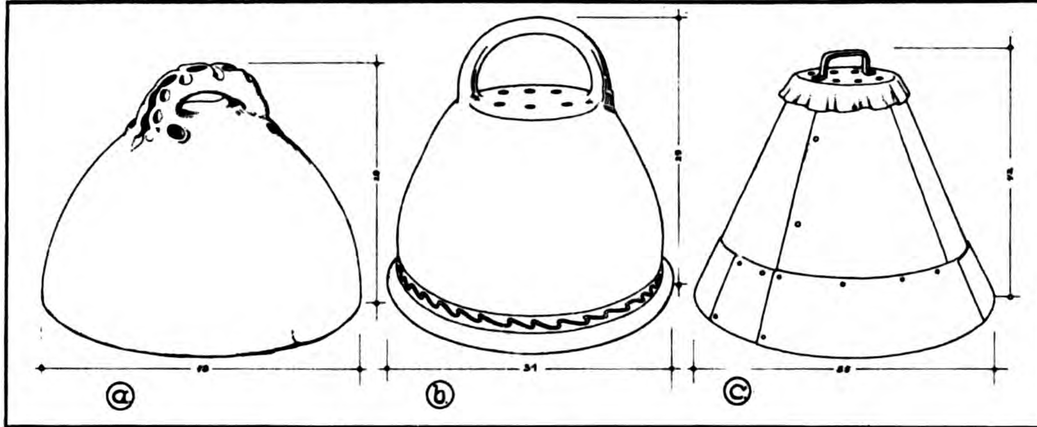


Abb. 58. Feuerstülper.
a, b irdene, c aus Eisenblech. (Kirchspiel Scheeßel.)

Das Burhorn, auch „Dorphorn" genannt[68]), ist unzweifelhaft jahrhundertelang in Gebrauch gewesen, wie eingeritzte Jahreszahlen erkennen lassen. Es ist das Horn eines Rindes, dessen Spitze abgesägt und in die ungefähre Form eines Mundstückes geschnitzt ist (Abb. 61 a). Es bleibt während der Amtsdauer eines Vorstehers in dessen Besitz, bei dem es gewöhnlich an einem Bindfaden seinen Platz in der Dönz neben dem Ofen über dem Lehnstuhl des Vorstehers hat. Wer die Stube eines Bauern betritt und in ihr das Burhorn an der genannten Stelle hängen sieht, erkennt, daß er sich im Hause des Dorfgewaltigen, des Vorstehers, befindet. Wünscht dieser die Gemeindemitglieder aus irgend einem Grunde zu einer Besprechung bei sich oder im Kruge zu vereinigen, so tritt er vor den Torweg seines Hofes und läßt von dort den langgezogenen Ton seines Burhorns nach verschiedenen Richtungen hin erklingen. Findet die Versammlung bei dem Vorsteher statt, so vereinigen sich die Gemeindemitglieder bei zusagendem Wetter gern im „Anschur" der Scheune. Das Burhorn ist meistens auf den sämtlichen Höfen eines Dorfes hörbar, sonst wird der Hornruf mündlich weitergetragen. Ertönt das Burhorn in kurz gestoßenen, rasch aufeinanderfolgenden Tönen, so erkennt das ganze Dorf, daß es sich um einen plötzlichen, unerwartet eingetretenen Notstand, z. B. eine Feuersbrunst, drohendes Hochwasser oder andere Notfälle handelt, und rasche Hilfeleistung notwendig ist.[69]) Im hannoverschen Wendlande ist das Burhorn von

[68]) „Bur" ist ein altes Wort für Wohnung, Siedelung, Gemeinde, wovon Gebure = Bauer erst abgeleitet ist. Auch die in der Heide häufigen Ortsnamen auf -bostel (alt: burstal) enthalten es; diese Endung bedeutet „Dorfstätte". Vgl. Bückmann im Lüneb. Heimatbuch II 191 f.

[69]) Wenn Feuer ausbricht, so hat der erste beste Bauer, der sich mit seinem Gespann gerade in der Nähe des Spritzenhauses befindet, auszuspannen und die Spritze zu fahren, mag er nun seine Pferde vor dem

Holz und von einem Drechsler in gerader, nach dem Mundstücke zu verjüngter Form hergestellt, nicht selten auch mit mancherlei Zierrat geschmückt (Abb. 61 b).

Bei Wald-, Moor- oder Heidebränden tritt an die Stelle des Burhorns die Feuertrommel, eine große alte Militärtrommel aus althannoverscher Zeit, auf deren Außenseite häufig die



Abb. 59. Geschmiedeter Feuerstülper.

Bezeichnung des Regiments, dem sie einst gedient hatte, noch zu lesen ist. Bei Ausbruch eines Brandes durchzieht der Gemeindediener unter ständigem Trommeln den Ort, dabei zugleich die Stelle des Brandes ausrufend. Jede Hofstelle entsendet darauf sofort Löschmannschaften mit den erforderlichen Geräten; als solche kommen vor allem Spaten, Schaufeln, Sägen, Äxte und Spitzhacken in Frage, um das Feuer einzudämmen. Spritzen sind bei dem Wassermangel in Heide, Wald und Moor vielfach nicht zu gebrauchen (Niedersachsen XIII, 284).

In manchen Heidedörfern, wie in Müden an der Örtze, dient statt des Burhorns der „Burknüppel", (Burstock, Dörpsknüppel) dazu, die Gemeindemitglieder zu einer Versammlung zu berufen. Er ist von Holz, etwa 60 cm lang und ungefähr 3 cm dick. Seine äußere

Pfluge oder dem Erntewagen haben oder sie sonst benutzen. Es ist dies eine allgemein geübte Ehrenpflicht (Niedersachsen XIII 437, K. Wehrhan).

Form ist verschieden; eckig, abgerundet oder auch völlig rund; gewöhnlich hat er einen Farbenanstrich (Abb. 61 c). Der Burknüppel wird vom Gemeindevorsteher aufbewahrt. Soll er benutzt werden, so wird in eine Bindfadenöse an dem einen Ende ein Papier geschlungen, auf dem die Ladung geschrieben ist. So wandert der Burknüppel in einer be-

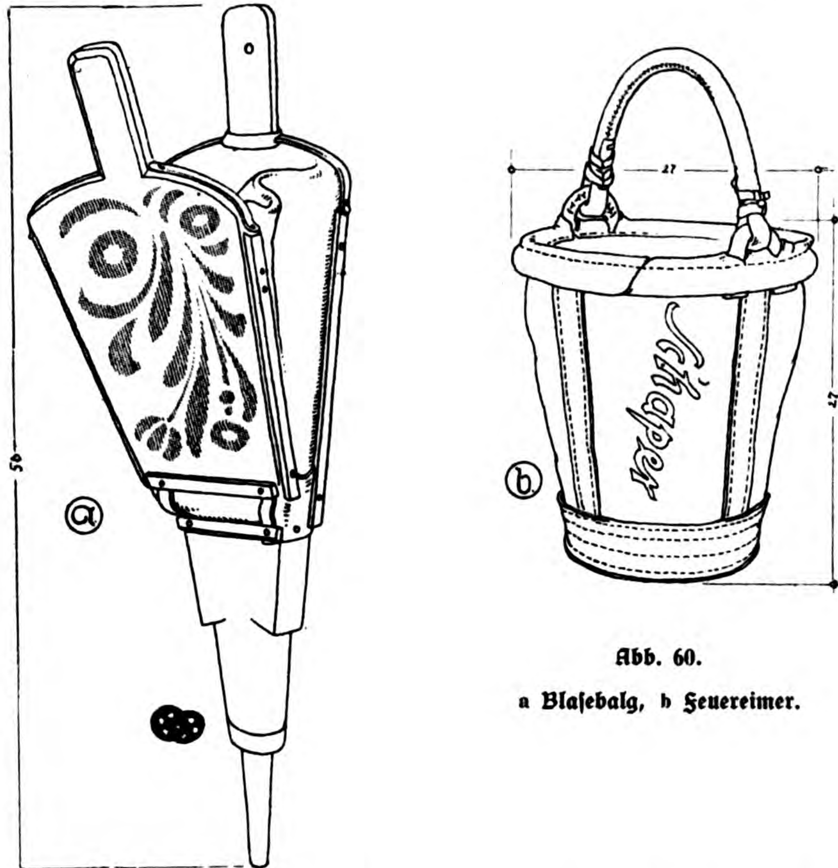


Abb. 60.

a Blasebalg, b Feuereimer.

stimmten Reihenfolge von Hof zu Hof, bis er zu dem Vorsteher schließlich zurückgelangt und diesem damit den Beweis des richtigen Rundganges erbringt. Wer die Weitergabe unterläßt, wird mit einer Geldbuße bestraft. Der Bauer, der den Knüppel zuletzt erhält, muß ihn dem Vorsteher wieder zustellen. Zuweilen sind Burstöcke in voneinander abweichenden Formen im Gebrauch, die für die verschiedenen Gattungen der Gemeindemitglieder in Frage kommen, für Voll- oder Halbhöfner, für Anbauer und Abbauer oder Brinksitzer. Auch der Aberglaube dient der raschen Weitergabe, denn wer den Burstock nachts im Hause behält, so meint man, wird von einem Unfall betroffen.[70])

[70]) Vgl. auch Niedersachsen III 383, VII 275 und 308; über den „Schulzenknüppel“ in Mecklenburg ebd. XII 211. Auch in der Frithjofsage wird der „Budstock“ erwähnt. Nach Firmenich, Germaniens Völkerstimmen I 208, wurde der „Botstock“ in der Heide auch ohne besonders beigefügte Mitteilung herumgeschickt, um sofortige Zusammenkunft auf einem dafür bestimmteſt Platz oder beim Vorsteher anzusagen.

Vom Platz beim Herd aus werden auch, wie schon erwähnt, die Stubenöfen geheizt. Als besonderes kleines Heizgerät mag hier schließlich noch die Feuerkieke, auch Stöwken genannt, Erwähnung finden. Sie hat meistens die Form eines kleinen viereckigen Kastens aus Holz, gebranntem Ton oder auch aus Messing und Eisenblech (vgl. auch Bode S. 20). An der einen Seite befindet sich eine Öffnung — häufig mit einer Tür — durch die eine kleine

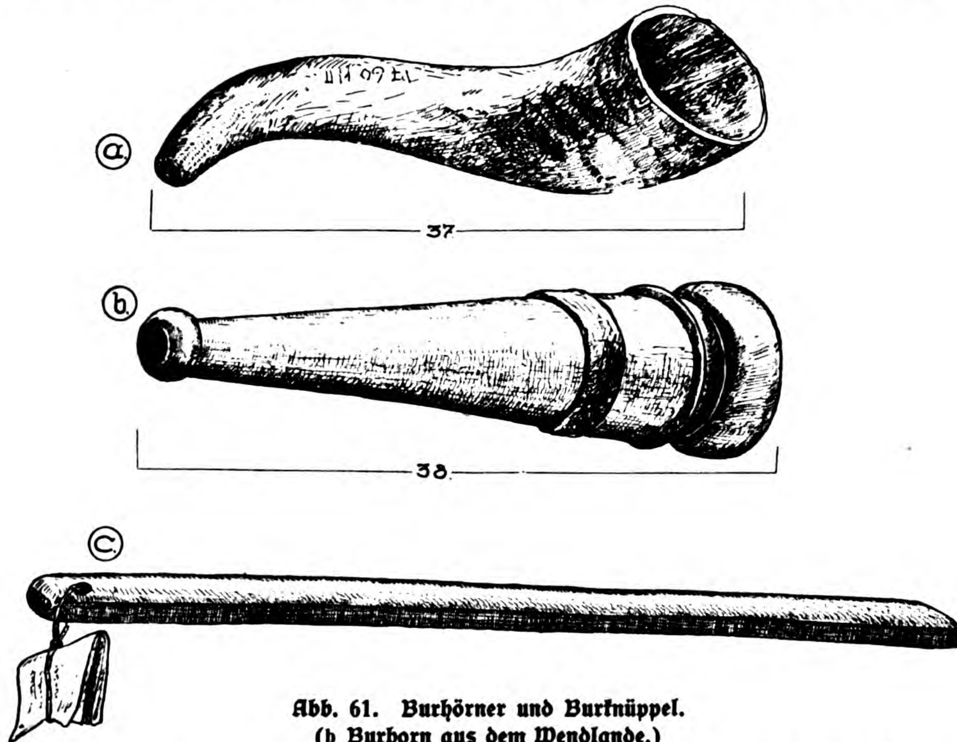


Abb. 61. Burhörner und Burknüppel.
(b Burhorn aus dem Wendlande.)

offene Schale von Ton oder Eisen in das Innere gestellt wird (Abb. 62). Diese Schale wird mit glühenden Holzkohlen oder glimmendem Torf gefüllt, deren Wärme durch Löcher in der oberen Fläche abzieht. Benutzt wurden die Stöwken meistens von älteren Frauen, besonders auch in den früher ja stets ungeheizten Dorfkirchen. Wohnten sie im Kirchdorf, so trugen sie ihre angeheizten Stöwken von den Häusern in die Kirche, um sie nach beendetem Gottesdienste dahin zurückzubringen. Anders diejenigen weiblichen Personen, die außerhalb des Kirchdorfes wohnten. Diese brachten ihre Kieken nach Schluß der Kirche zu Verwandten oder Bekannten zur Aufbewahrung, um sie bei nächstem Gebrauch von dort wieder abzuholen, nachdem die Einsatzschalen mit glimmendem Torf oder Holzkohlenfeuer versehen waren.

Die Feuerkieken aus Holz pflegen der größeren Feuersicherheit halber eine obere Fläche von Steinplatten zu haben. Messingne Feuerstübchen waren vorwiegend in den Elbmarschen sowie zwischen Weser und Ems in Gebrauch. Sie waren meistens reich verziert, häufig mit getriebenen Blumenmustern. Dieses Gerät stammt ursprünglich wohl noch aus der Zeit, da im Sachsenhause noch Ofen und Stube fehlten (s. oben S. 41 f.).[71]) Die Ärzte rieten von

[71]) Lauffer, Das deutsche Haus S. 23. Es wird in Ditmarschen schon im 16. Jahrhundert erwähnt.



der Benutzung dieser kleinen Wärmeöfen ab; sie behaupteten, daß Krankheiten mancherlei Arten die Folge davon seien. Heute werden sie wohl nur noch von Markthändlerinnen benutzt. An Stelle der Feuerkieken nahm man vielfach auch Fußsäcke, in denen ein heißer Wärmstein verborgen war. Das ist wohl die ältere Form dieser Art von Erwärmung.[72])

Das Hauptheizmaterial der Heide ist neben dem Kiefernholz, das der Bauer aus seinem „Busch" holt, der Torf. Die Art, wie er gewonnen wird, lohnt eine besondere Betrachtung.

Zu jedem größeren Heidhofe gehört eine Fläche Moor, die in erster Linie dem Eigenverbrauch des Bauern zur Gewinnung von getrockneten „Torfbülten" dient. So nennt man die Torfstücke mit daran sitzender Heide, die aus der oberen lockeren

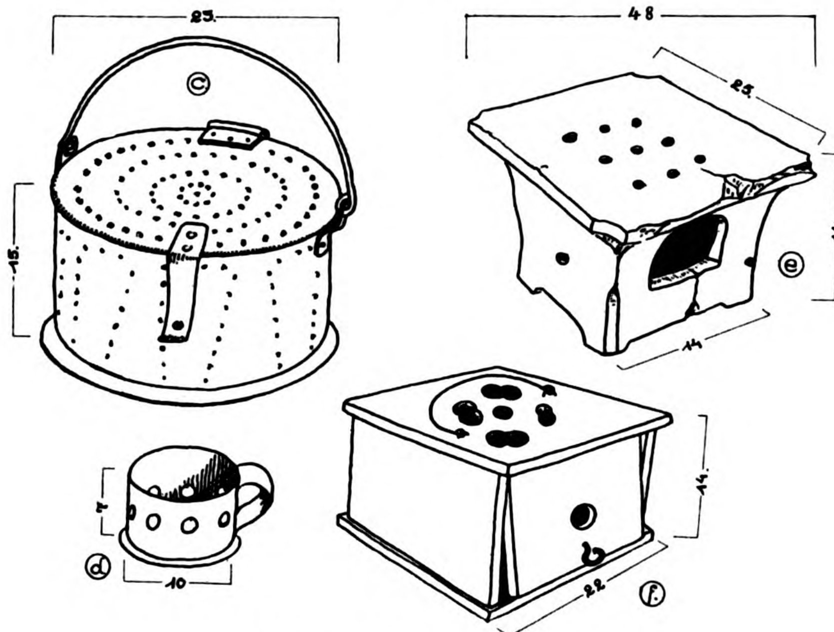


Abb. 62. Stöwken (Feuerkieken).
a aus Messing mit irdenem Kohlentopf (b), c aus Eisenblech mit eisernem Kohlentopf (d),
e irden, f aus Holz.

Moorschicht durch Abhacken gewonnen werden. Das untere feste Moor wird in Form von „Stech- und Backtorf" nur in der Nähe größerer Städte für den Verkauf abgebaut, vereinzelt

[72]) S. auch Niedersachsen XI 9, 181 (Friedr. Wesing), XV 127 (L. Wiecher), XXIV 47 (W. Zierow).

auch wohl von Heidebauern, die den höheren Heizungswert der unteren Moorschicht erkannt haben, und sie trotz der mühevolleren Arbeit für die eigene Wirtschaft auszunutzen wissen. Torfstreu wurde früher nicht benutzt.

Die **Arbeit auf dem Moore** beginnt nach Beendigung der Arbeit auf den Äckern im Frühjahre, etwa im Mai, „wenn der Kuckuck ruft und der Schinken angeschnitten wird". Da

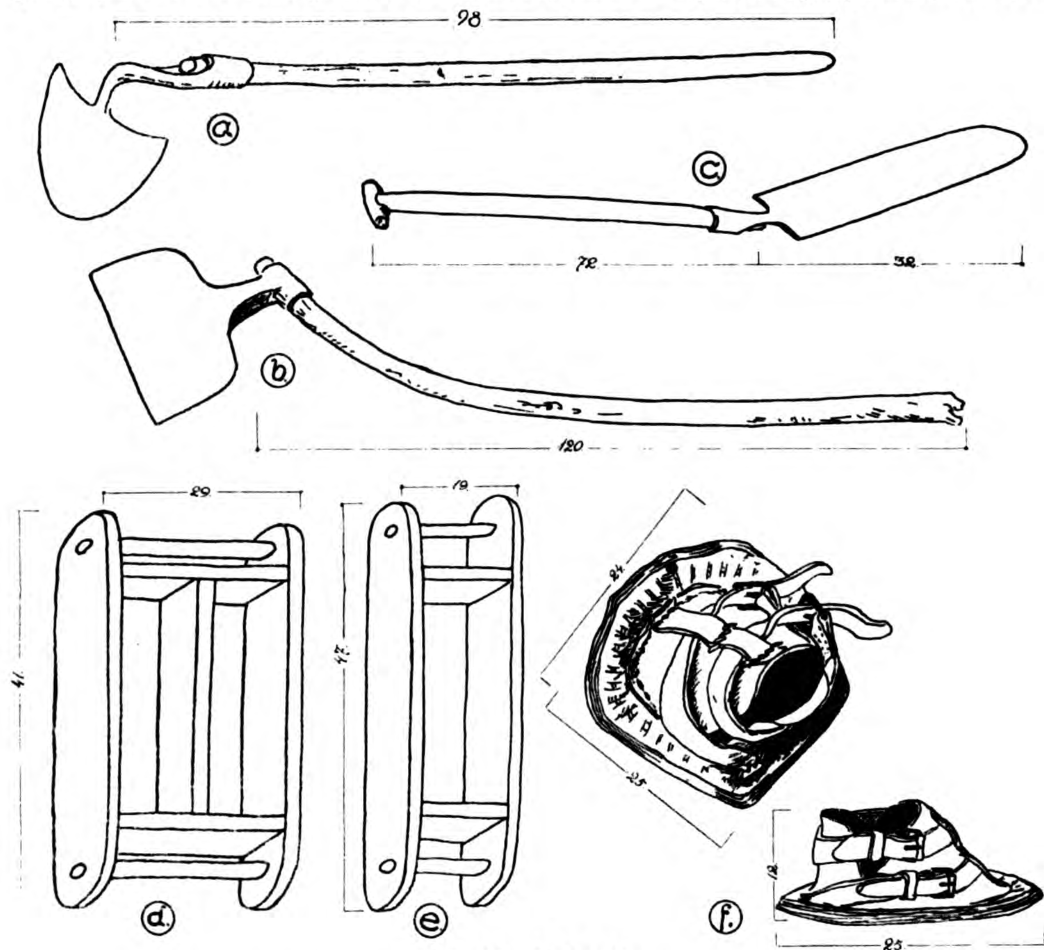


Abb. 63. Torfgeräte.
a Twicke, b Bulthaue, c Stecher, d, e Formen für Backtorf, f Pferdeschuhe.

sagt der Bauer eines Abends nach der Heimkehr vom Felde: „Sau, dat hewwt wi schafft, nu geit dat wedder an dat Torfhau'n. Morgen freuh wütt wi dat Geschirr tau recht krieg'n. Du, August, must arls scharp maken, dei lütje Knecht kann dik helpen un den Sliepstein drein." „Dat will ik woll maken," erwidert der Knecht, „bet Klock söben schall arls toreeg wäen, un denn geit glicks in't Maur."

Das Moor liegt meist so weit ab, daß man den ganzen Tag dort durcharbeiten muß. Nach dem Morgenbrot nehmen zwei bis drei Knechte ihre Geräte auf die Schultern, während die sie begleitenden Mädchen das für den Tag bestimmte Essen tragen, das von der Bäuerin im

Hinblick auf die anstrengende Arbeit im Moor besonders gut hergerichtet ist. Ein leinenes Tuch enthält reichlich Speck, Schinken, Wurst und Eier nebst Brot und Butter. Daß es auch an Schnaps und Kaffee nicht fehlt, ist selbstverständlich. Die Mahlzeiten werden gewöhnlich in der aus Brettern zusammengeschlagenen und mit Torfbülten gedeckten einfachen Moorhütte eingenommen, wobei muntere Reden hinüber- und herüberfliegen und in den Eßpausen die einzelnen Portionen friedlich zugeteilt werden.[73]) Eine solche Hütte, vom Bauern mit einigen Knechten errichtet, steht in nahezu jedem Moore; sie dient außerdem als Schutz gegen Unwetter und zur Ruhestätte für den Mittagsschlaf nach beendeter Mahlzeit, auf den niemals verzichtet wird. Ist die Entfernung zum Dorf gar zu groß, so wird auch darin übernachtet.[74])

Die Arbeit beginnt damit, daß die obere Moorschicht mit dem Bulthauer (Abb. 63 b) der Länge, Breite und Tiefe nach in der Größe der Torfbülte „abgebänkt", d. h. abgeteilt wird. Dann werden die Bülte mit der Zwicke (Twicke) (Abb. 63 a) losgehauen, aus der Moorbank herausgehoben und von den Mädchen zum Trocknen aufgestellt. Diese müssen immer 4 Bülte schräg gegeneinander gerichtet aufstellen (upbülten), wobei sie darauf achten, daß die Heide- oder Grasseiten nach innen zu stehen kommen. Bei günstigem Wetter sind die Bülte in drei bis vier Wochen ausgetrocknet; sie werden während dieser Zeit, um ein rasches und gleichmäßiges Trocknen zu erreichen, ein oder mehrere Male umgestellt.

Die trockenen Bülte werden möglichst bald nach dem Hofe gefahren und dort zum Schutz gegen Regen in ein Torfschauer gebracht. Zum Abfahren werden die alten, heute aus der Benutzung verschwundenen Wagen mit Holzachsen und ohne eiserne Radreifen (Blockwagen) genommen. In den zerfahrenen Moorwegen bleiben eisenbeschlagene Räder leicht stecken. Der Bauer pflegt zu sagen: „Nehmt den hölten Wagen, dei annern Wagen snitt dat Maur un dei Weg' gliels kaputt." Vielfach werden den vorgespannten Pferden Schuhe (Peerschauh) (Abb. 63 e) über die Hufe der Vorderfüße geschnallt, die das Einsinken im Moor verhüten (Niedersachsen XV 389).

Soll nach den Bülten auch noch Stechtorf gewonnen werden, so wird zuerst in der freigelegten unteren Moorschicht ein etwa ein Meter tiefer und 50 cm breiter Graben ausgehoben. Darnach wird der Boden am Rand des Grabens, die Moorbank, in der Größe der einzelnen Törfe mit dem spatenartigen Stecher (Torfstäker) eingeteilt, zunächst an der Oberfläche der Länge und Breite nach, dann am Abstich des Grabens in der Dicke der Törfe. Die so zugeschnittenen Törfe werden mit den Händen ausgehoben und von den Mädchen auf Schiebkarren[75]) zum nahen Trockenplatz geschafft, wo sie zuerst flach ausgelegt, dann gekantet werden. Darauf folgt das Häufen (Hupen). Die Mädchen legen zwei Törfe gleichlaufend mit handbreitem Zwischenraum auf den Boden, zwei weitere quer darüber und so fort, bis 10—12 Törfe in fünf bis sechs Reihen übereinander gehäuft sind; zum Schluß wird noch ein einzelner Torf quer auf die Mitte der obersten Reihe gelegt. Haben diese Haufen ungefähr 14 Tage gestanden, so werden sie umgesetzt. Nach völligem Austrocknen werden die Törfe

---

[73]) In Bleckmar bei Bergen kennt man noch eine genaue Zeitregelung der Arbeit im Moor nach dem „Moorgesetz": Beginn 7 1/2 Uhr, Frühstückspause 9—10, Mittagspause 12—2, Vesperpause 3 1/2—4 1/2, Feierabend 6 Uhr. Das wird auf die Minute eingehalten.

[74]) E. Bock, Alte Berufe i. NS. S. 46.

[75]) Deren Räder wurden zuweilen mit Stroh umwickelt, um das Einsinken zu verhindern (Niedersf. XIV 274).

„geringelt“. Zu diesem Zwecke legen die Mädchen sechs bis acht Törfe, auch wohl noch mehr, im Kreise flach auf die Erde, und auf diesen ersten Kreis noch 10—12 weitere Kreise, den oberen immer etwas enger als den unteren, so daß der fertige Haufen schließlich nach oben zugespitzt ist. In dieser aufgeringelten Form bleibt der Stechtorf liegen bis zu seiner Abfuhr — sei es zum Verkauf in der nahen Stadt oder zum Schutz gegen Regen nach einem Torfschauer.

Neben den gehauenen Bülten und dem Stechtorf wird noch Backtorf aus dem Moore gewonnen, und zwar aus dem Moorbrei, der sich allmählich in dem ausgehobenen Graben an-

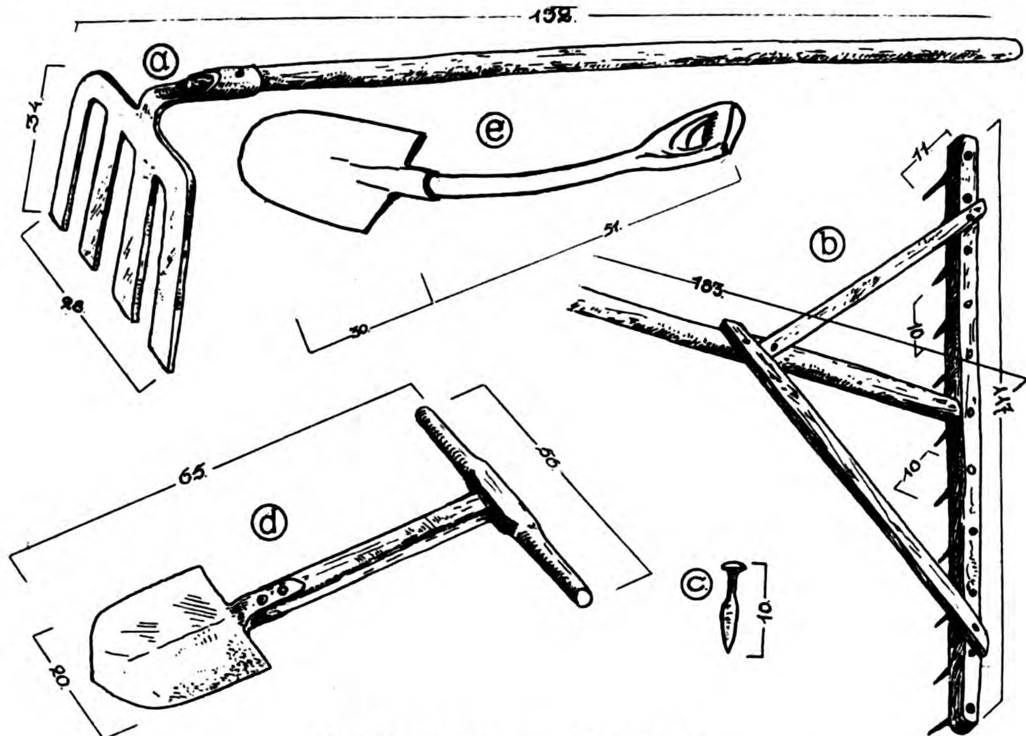


Abb. 64. Geräte zum „Holländern“.
a „lütje Klaue“, b „Grote Klaue“, c Flachgeschmiedete Zacke zur „Groten Klaue“, d Stecheisen, e Torfspaten.

sammelt. Er hat zu viel Feuchtigkeit, um ohne weiteres zu brauchbarem Torf verarbeitet zu werden, und wird deshalb zuerst aus dem Graben mit dem Torfspaten (Abb. 64 c) auf die Moorbank geworfen und dort mit bloßen Füßen oder altem abgängigen Schuhwerk durchgetreten, um möglichst viel Feuchtigkeit herauszupressen. Die Masse wird dann mit den Händen in einfache oder doppelte Holzformen (Abb. 63 d und e) gedrückt, in diesen nach dem nahen Trockenplatz getragen und dort ausgekippt. Das geht um so leichter, als die Holzformen an der einen Seite etwas abgeschrägt sind, so daß der Inhalt nach der entgegengesetzten weiteren Seite leicht hinausgleitet. Dieser frischgebackene Torf bleibt flach dicht nebeneinander auf dem Boden liegen, um nach einiger Zeit, wenn die obere Seite fest und trocken geworden ist, umgekehrt zu werden. Später, nachdem die zweite Seite ebenfalls getrocknet ist, wird der Backtorf wie der Stechtorf aufgeringelt.

Neuerdings ist an Stelle des Backens in Holzformen vielfach das „Holländern" getreten, eine, wie aus der Benennung geschlossen werden kann, aus Holland überkommene Arbeitsweise. Nach dieser wird die breiige Torfmasse mit dem Spaten (Abb. 64e) in Schiebkarren geladen und nach einem ebenen Platze gefahren, dort mit einer Moorharke, der sog. „lütjen Klaue" (Abb. 64a) etwa 25 cm hoch auseinander gebreitet und die Oberfläche darauf mit einer flachen Schaufel möglichst fest geschlagen. Nach einiger Zeit treten Männer, unter deren Fußbekleidung Bretter von 60 cm Länge und 25 cm Breite gebunden sind, die Moorfläche fest, indem sie, einen Fuß dicht neben den anderen setzend, über sie hinschreiten. Sie wiederholen dies bei fortschreitender Austrocknung der Torfmasse mehrmals mit immer kleineren Brettern. Ist die Masse ganz trocken, so wird sie mit einer Torfharke, deren Zacken ungefähr 10 cm auseinanderstehen, der sog. „groten Klaue" (Abb. 64b) der Länge und Breite nach gleichmäßig geritzt. Diese Rillen werden später mit dem Stecher bis auf die untere ebene Fläche durchgestoßen. Der beim Holländern benutzte Torfstecher (Stekisen, Abb. 64d) hat ebenfalls eine spatenartige Form, ist jedoch breiter als das beim Stechtorf benutzte Gerät und an seiner Unterkante halbmondförmig abgerundet; er wird an einem kurzen Holzstiel mit langer Krücke zweihändig gehandhabt. Die durch das Ritzen gezeichneten viereckigen Formen sind die Kopfseiten der Torfe, während die Länge durch die mit dem Stecher nach unten durchstoßene Dicke der Torfmasse bestimmt ist. Die einzelnen Torfe stehen also aufrecht in der Moorfläche. Sie werden später mit der Hand oder einem Holzstück auseinandergehoben und in Reihen zu weiterem Trocknen aufgestellt. Ist die Arbeit so weit gediehen, so wird der gewonnene Torf genau wie der Stech- und Backtorf geringelt.

Die Arbeit des Holländerns leisten ausschließlich gut eingearbeitete Männer, die sich hiermit besonders befassen, während beim Bültehauen, Torfstechen und Torfbacken Knechte und Mägde vom Hofe beschäftigt werden.

Bei den Arbeiten im Moore werden oft Reste früherer Waldungen gefunden. Deren Holz ist gewöhnlich gut erhalten und noch zu mannigfacher Verarbeitung geeignet.[76])

Der Bauer schätzt besonders Überreste von Fichtenwäldern, die ihm den Moorkien liefern. Dieser hat während des jahrhundertelangen Lagerns im Moore eine chemische Veränderung erfahren, in deren Folge der Kien in rußfreier, weißer und nicht tropfender Flamme brennt. Das macht ihn besonders wertvoll im Gegensatz zu frischem Kien, von dessen Flamme sich fortwährend Tropfen absondern, die ihn zur Verwendung beim Herd unbrauchbar machen. Deshalb wurde in alten Zeiten vor Einführung der Krüsel und Hängelampen fast ausschließlich der Moorkien zur Beleuchtung des Herdes verwandt. Die an vielen alten Kesselhaken vorhandenen Eisentüllen (s. Abb. 54a) deuten noch heute auf diesen Gebrauch hin. Sie dienten nämlich dazu, den Kienspan, wenn die Hausfrau ihn aus der Hand zu legen wünschte, aufzunehmen; er wurde dann mit dem unteren Ende in die Tülle gesteckt.

---

[76]) Moorleichen, die in den Küstenmooren von Jütland bis Holland bereits in mehr als 50 Fällen gefunden sind, haben sich in den Mooren der Lüneburger Heide bisher nicht gezeigt.

6. Kochen und Mahlzeiten.

Wir kommen nun zur Hauptarbeit am Herde, dem Kochen. Das wichtigste Gerät dafür ist der Kochtopf, dessen altertümliche Form in ganz Niedersachsen und Schleswig-Holstein als

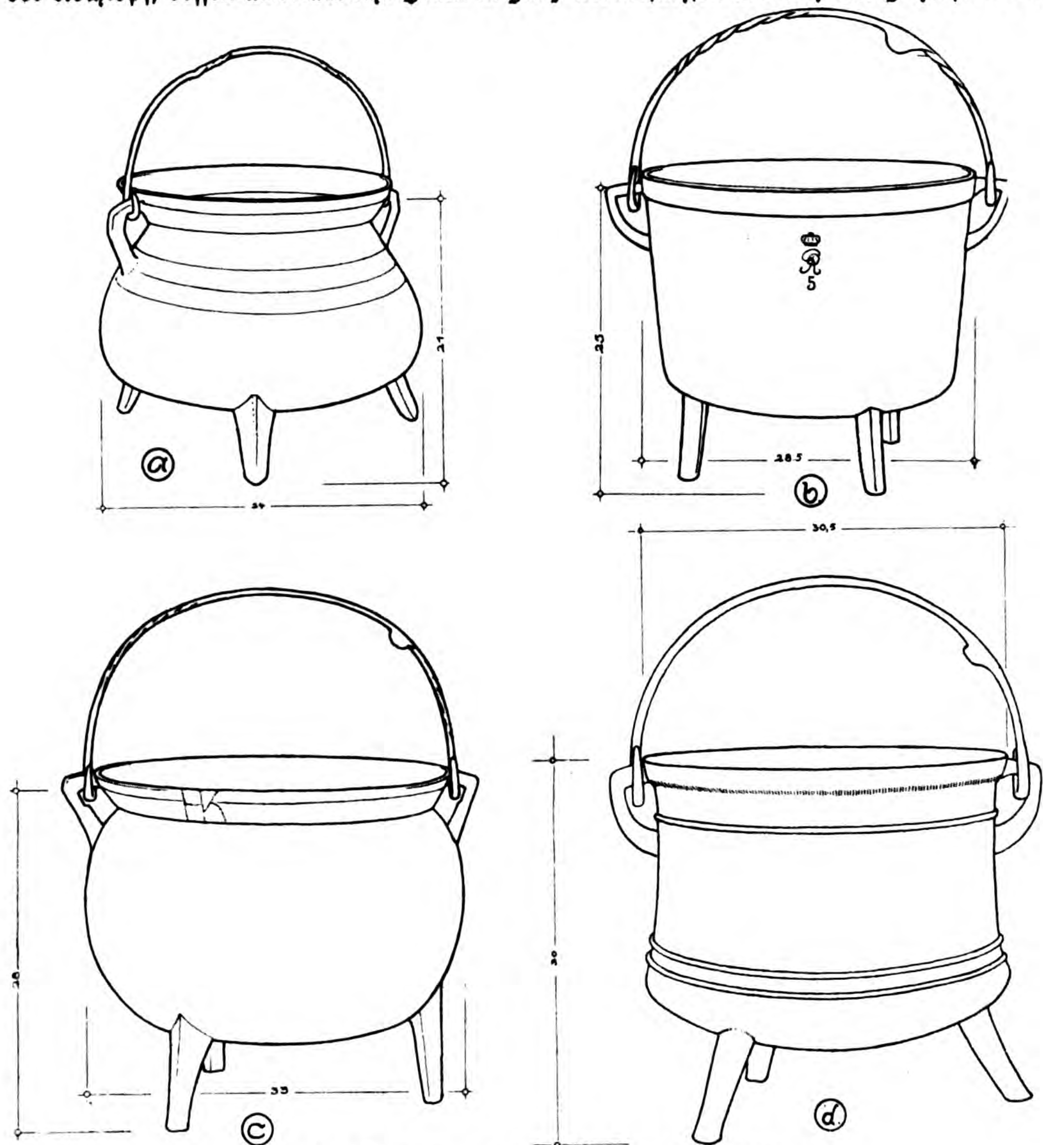


Abb. 65. Grapen. a c von Bronze, b d von Eisen.

Grapen bekannt ist. Er ist meist von Bronze, bauchig und unter dem breiten, schräg nach oben abstehenden Rande eingeschnürt (Abb. 65 a und c).[77]

[77]) Unter dem Rand eines Grapens aus dem Kirchspiel Scheessel im Celler Museum (Abb. 65c) befinden sich die in Guß hergestellten Buchstaben H K: wahrscheinlich die Initialen eines Bremer Gießers; Hans Müller-Brauel in Niedersachsen XXI 147ff.

Der älteste der im Celler Museum vorhandenen Bronzegrapen ist im Moor bei Helmerkamp (Kreis Celle) gefunden, er zeigt drei hervortretende gegossene Linien als Verzierung (Abb. 65 a). Später wurden einfacher geformte eiserne Kochtöpfe üblich (Abb. 65 d und b); sie tragen im 19. Jahrhundert meist die verschlungenen königlichen Initialen G. R. — Georg Rex —, die wohl als Fabrikmarke einer Königlich-Hannoverschen Eisengießerei im Harz zu deuten sind.[78]) Sie wie auch die bronzenen Töpfe haben je drei Füße zum Hinstellen und zwei unter dem Rande befindliche Ösen, in denen ein eiserner Bügel zum Anhängen des Gefäßes angebracht ist.[79]) Abweichend von den beschriebenen runden Kochtöpfen befindet sich im Celler Museum ein eiserner Grapen walzenartiger Form (Abb. 66 a). Er steht auf vier Füßen und hat ebenfalls zum Aufhängen einen Bügel. Die Öffnung ist der Walzenform entsprechend länglich; als einzige Verzierung ist eine wulstartige Umrandung der Öffnung angebracht. Diese Grapenform ist eine sehr seltene, sonst noch nicht beobachtete, und da auch von einer, sonst bei eisernen Kochtöpfen stets vorhandenen inneren Emaillierung nichts zu erkennen ist, so darf ein hohes Alter dieses Gerätes angenommen werden. Es stammt wahrscheinlich aus Winsen an der Aller.

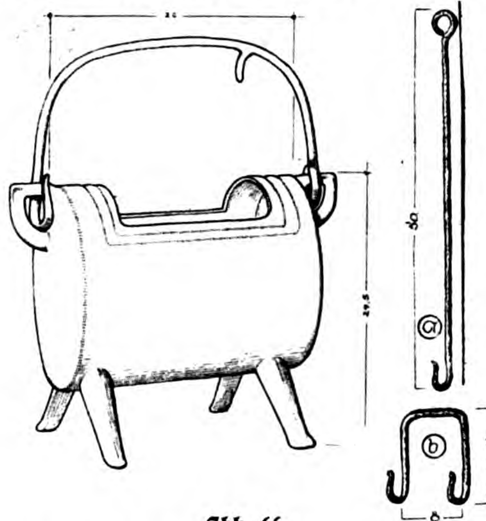


Abb. 66.
a Eiserner Grapen aus Winsen an der Aller, b Grützhaken, c „kole Hand".

Zum Kochtopf gehört der **Grützhaken** (Grütthaken, Abb. 66 c). Will die Bäuerin während des Kochens in den Grapen sehen, so hakt sie mit dem Grützhaken in den Bügel des an dem Kesselhaken hängenden Topfes und zieht ihn damit zu sich heran. Eine an dem Bügel vorhandene Verdickung verhindert, daß der Kochtopf zu weit nach der Seite rutscht, wodurch dessen Inhalt leicht zum Überlaufen kommen könnte. Sie verhindert zugleich das Niederfallen des Bügels über den Grapenrand weiter nach unten dadurch, daß die Verdickung sich auf den Rand legt. Zum Anfassen heißer Topfbügel bedient man sich der „kolen Hand", eines eisernen Bügels mit zwei Haken (Abb. 66 b).

Im Winter, wenn das Essen für die verspätet heimkehrenden Schäfer und Knechte warm gehalten werden muß und das Herdfeuer bereits erloschen ist, wird der Kochtopf vermittelst eines kleinen, auf zwei Rädern ruhenden Fahrgestells aus Eisen oder Holz (Abb. 67 a und b) bis zur Höhe des Ofenlochs gehoben und bis ans brennende Feuer vorgeschoben; auch der Kaffeetopf wurde auf diese Weise warmgehalten.[80])

---

[78]) Außerdem ist eine Nummer auf ihnen angebracht, wie sie Industrieerzeugnisse zur Bezeichnung der Größe vielfach tragen.

[79]) Derartige Grapen haben Veranlassung zu folgendem Rätsel gegeben: „Krummbudels Vader un Dickbuks Mudder heft drei swarte Kinner, un dei Kökch (Köchin) steit dahinner" (G. Müller-Suderburg).

[80]) Nach Mitteilung von Herrn K. Meyer-Jelmstorf (bei Medingen) soll dies Fahrgestell auch Feuerschlitten (Fürsleden) genannt sein.

Der große **Kupferkessel** (kupperne Kettel) dient vor allem zum Kochen des Viehfutters, das als flüssiges Futter für Schweine und andere Tiere in dem Futtereimer (Ammer) angerührt wird, wenn eine besondere Kochvorrichtung hierfür nicht vorhanden ist, wie es auf größeren Höfen meistens der Fall ist. Außerdem wird er beim Schlachten und Backen benutzt. Soll der gefüllte Kupferkessel auf den Boden gestellt werden, so erhält er eine Unterlage durch den aus Stroh gefertigten Kesselkranz (Ketelkranz, Abb. 68 a).

Noch andere Geräte zur Bereitung des Essens birgt die Herdstelle. Die eiserne **Bratpfanne** (Bratpann) (Abb. 68 b) wird auf das über dem Feuerloche stehende Dreibein, den **Stritten** (Streen, Abb. 67 c und d), gestellt, der oft am Griff eine Gabel für den Pfannen-

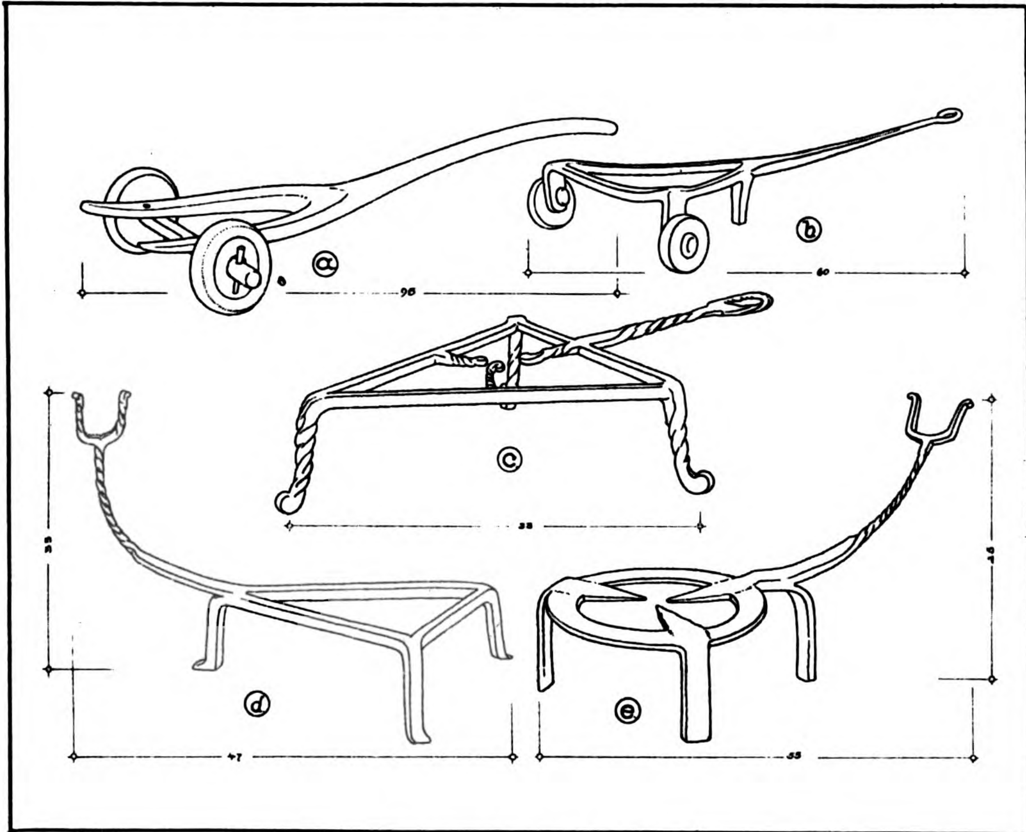


Abb. 67. Herdgerät.
Fahrgestelle für Kochtöpfe, a aus Holz, b aus Eisen.
Stritten, c mit gedrehten Füßen, d und e mit Gabel für den Pfannenstiel.

stiel hat und dann wohl „Pannhaal" genannt wird (Abb. 67 d und e). In der Pfanne wird alles hergerichtet, was in gebratenem Zustande auf den Tisch kommt, z. B. Bratkartoffeln, Grützwurst mit Äpfeln, „Swartsuer" mit Speck und Kartoffelklümpen, Beutelwurst, Schafwurst mit Talg und Rosinen, Puffer von Buchweizen oder von geriebenen Kartoffeln, in Hammeltalg geschmorte Bratbirnen, alles gebratene Fleisch und besonders auch die lose Rinderwurst. Dagegen benutzt man bei Rinderwurst in Därmen, die über glimmendem

Feuer in eigenem Fett gebraten werden, die überall verbreiteten Rösten (Abb. 69 und 70), die entweder drei- und viereckig oder rund, drehbar oder fest sind. Häufig zeigen sie reiche ornamentale Ausführungen. Die runden drehbaren Rösten sind besonders zweckmäßig, da sie es leicht ermöglichen, nach und nach alle Teile der Röste durch Drehen mit einem Holzspan unmittelbar über die Flamme zu bringen und andererseits ein Verbrennen der Würste zu verhindern.

In einigen Teilen der Heide ist ein Herdgerät im Gebrauch, das in seiner Form durchaus abweicht von den anderen; es ist das Hängeeisen (Hangisen, Abb. 71 a und c). Es besteht aus einem einfachen eisernen Bügel zum Anhängen an den Kesselhaken mit einer runden Röste am unteren Ende zur Aufnahme einer Bratpfanne. An einer Stelle des Röstenrandes befindet sich ein nach innen übergebogener Haken, der über den Rand der Bratpfanne greift und dadurch deren Herabfallen verhindert. Dieses Gerät zeigt in besonders anschaulicher Weise, wie die ländlichen und städtischen Handwerker es von jeher verstanden haben, praktische Gebrauchsgegenstände herzustellen.

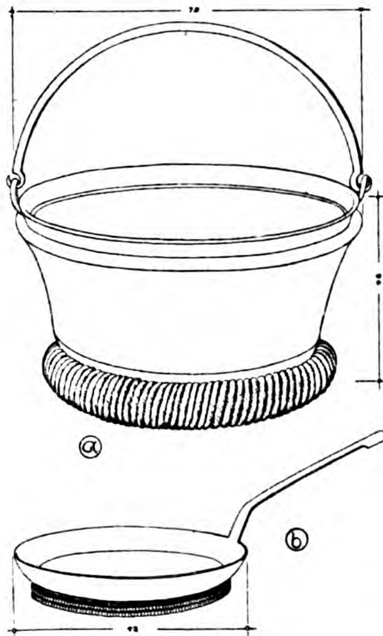


Abb. 68.
a Großer Kupferkessel mit Kesselkranz,
b Bratpfanne mit Pfannenkranz.

Das Rösten der Brotscheiben geschieht auf der Brotröste (Brotröst, Abb. 71 b), die ihren Platz ebenfalls auf dem Herd neben der Feuerstelle hat. Die Brotscheiben werden aufrecht in die Röste gestellt und, um ein gleichmäßiges Rösten zu erreichen, mehrmals gewendet. Man brockt sie dann warm in die Milch, die für die Butterbereitung abgerahmt ist (s. unten S. 172).

Als weitere Kochgeräte seien kurz genannt: der Mörser (Meuser) aus Eisen oder Messing, der Holzpümpel (hölten Pümpel) zum Musen von Kartoffeln (Abb. 72 a), der Durchschlag (Derchslag), um Suppen durchzuseihen (Abb. 83 rechts), die Schaumkelle (Schuhmkell) zum Abschäumen von Suppen (ebd. links), der Quirl (Queerl) und dergl. Holzlöffel und andere hölzerne Geräte, die auf dem Hofe nicht selbst angefertigt werden, liefert der „Höltentügkeerl", der sie im eigenen Betriebe herstellen ließ und im Umherziehen oder auf Jahrmärkten feilbietet.[81])

Ein Salzfaß (Soltfatt, Abb. 73 a und b) hängt im bequemen Bereich der am Herde kochenden Hausfrau. Es ist ein viereckiger, an allen Seiten geschlossener Holzkasten, in der Vorderseite mit einem runden Loch, durch das das Salz hineingetan und zum Gebrauch mit der Hand herausgenommen wird. Vor dem Loche ist meistens ein bewegliches Holzbrett als Verschluß angebracht. Schnitzereien und Monogramme mit Jahreszahlen zieren nicht selten die Vorderseite. Neben diesen reicher ausgestatteten Salzfässern sind vielfach schlichte Holz-

[81]) Gewerbsmäßig in größerem Umfange wurden sie auch in dem Dorfe Schwalingen (Kr. Soltau) angefertigt (Pastor Bode).

kasten mit einem Klappdeckel im Gebrauch. Beachtenswert ist auch die Pfeffermühle (Pepermöhl, Peperlieschen, Abb. 73 c).

Am hinteren Ende eines der beiden Rähmenbalken hängen die Speckknebel (Speckknewwel) (Abb. 74), eine Anzahl zusammengebundener, etwa 15 cm langer Stricke, an deren

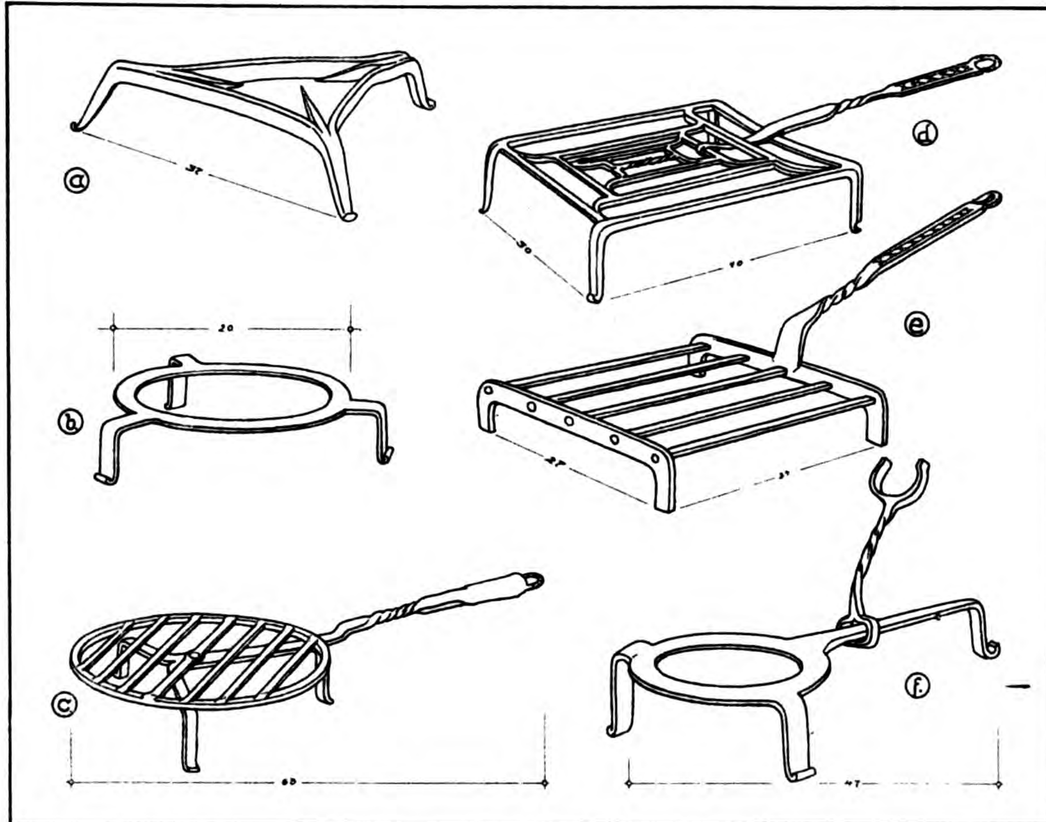


Abb. 69. Rösten.

unterem Ende Holzknebel durch Ösen gesteckt sind. Die Bäuerin pflegt angeschnittene Speck- und geräucherte Fleischstücke zum sofortigen Gebrauch an ihnen aufzuhängen. Die eigentlichen Vorräte von diesen Eßwaren werden entweder im Wiemen oder auf der Rauchkammer oder auf dem Speicher aufbewahrt. Die Speckgabel (Speckgäffel, Abb. 75), mit der Wurst- oder Fleischvorräte vom Wiemen heruntergenommen werden, hat, um ständig zur Hand zu sein, ebenfalls ihren Platz nahe dem Herde. Unter dem Rähmen hängt ferner der Fleischhaken, ein hölzernes oder eisernes Gestell (hölten oder isern Fleischhaken), das hauptsächlich beim Wurstmachen benutzt wird (s. S. 193), aber auch dazu dient, einzelne Fleischteile hier unmittelbar über dem Herd schnell zu räuchern. In Meinersen heißt er „Klinkhaken", was scherzhaft auch auf den zur Neige gehenden Schinken selber übertragen wird (Bierwirth S. 44).

Zur Feststellung des Gewichtes eines Gegenstandes wurde früher der Besemer (Abb. 75 a) auch Desemer genannt, benutzt. In Nordwestdeutschland scheint die erstere Bezeichnung am

gebräuchlichsten gewesen zu sein.[82]) Das Gerät besteht aus einer längeren oder kürzeren Holzstange mit einem oder mehreren Eisenhaken zum Anhängen des zu wiegenden Gegenstandes an dem einen Ende und einer keulenartigen Verdickung der Stange als Gegengewicht am andern. Auf der Stange ist die Gewichtseinteilung mit Messingdraht angegeben, manchmal

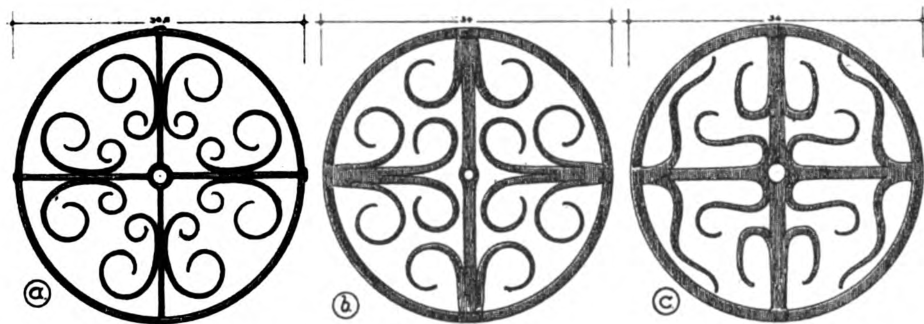


Abb. 70. Oberteile von drehbaren Röst en.

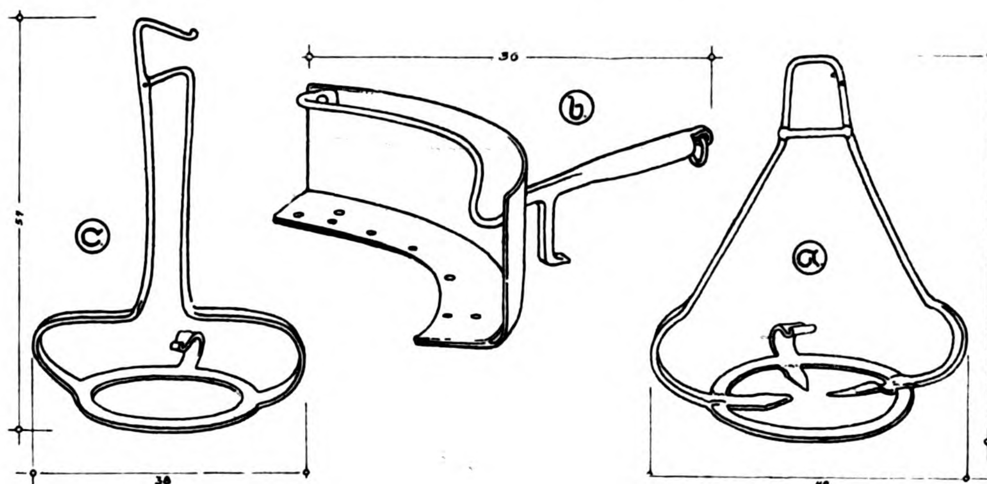


Abb. 71. Brotröste (b) und Hängeeisen (a, c).

mal sind auch Angaben für zwei verschiedene Gewichte vorhanden. Soll ein Gegenstand gewogen werden, so wird dieser an den Haken gehängt und darnach der Besemer mit einer auf der Holzstange verschiebbaren Handhabe wagerecht in die Schwebestellung und ins Gleichgewicht gebracht. Die Gewichtseinteilung, auf der dies geschieht, bezeichnet das Gewicht.

An Stelle der Besemer trat später der eiserne Ünzel (Insläger, Abb. 75 b). Sie beruhen beide auf demselben technischen Grundsatz, nur dient an Stelle der Handhabe beim Ünzel

[82]) Vgl. H. Höft in Niedersachsen VI S. 322. Danach soll in Mecklenburg und der Priegnitz auch „Besen" und „Desem" gesagt werden.

ein verschiebbares eisernes Laufgewicht zur Herstellung des Gleichgewichtes. Zum Wiegen besonders schwerer Gegenstände waren weder Besemer noch Ünzel geeignet. In solchen Fällen wurden Geräte mit kräftigen eisernen Wagebalken und daran an dicken Stricken hängende Holzwagschalen benutzt. Als diese auch für den Kleinverkehr hergestellt wurden, kamen die genannten älteren Geräte mehr und mehr außer Gebrauch. Die Verwendung der Besemer geht unzweifelhaft sehr weit zurück, waren doch schon den Römern ähnliche „Schnellwagen" bekannt.

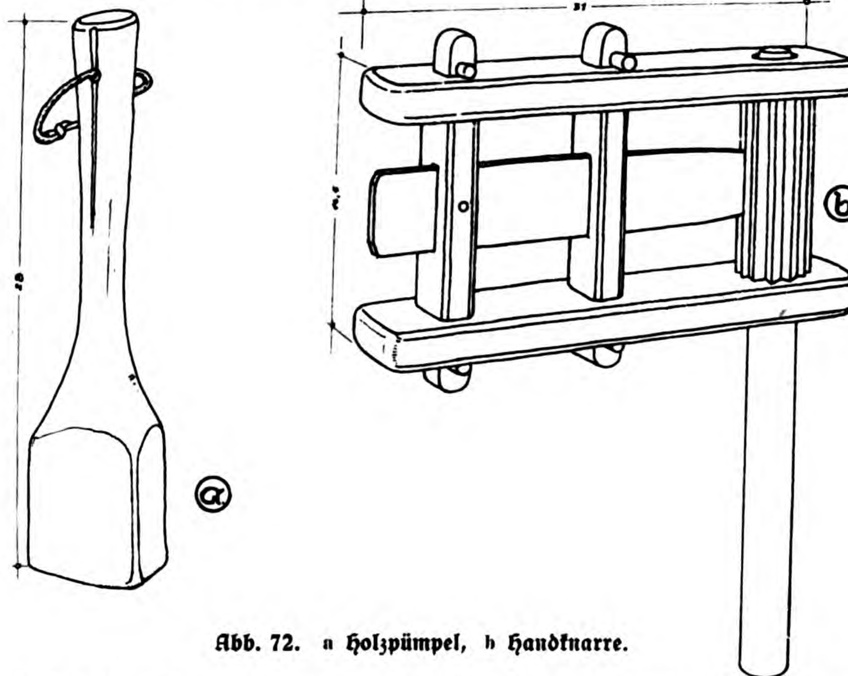
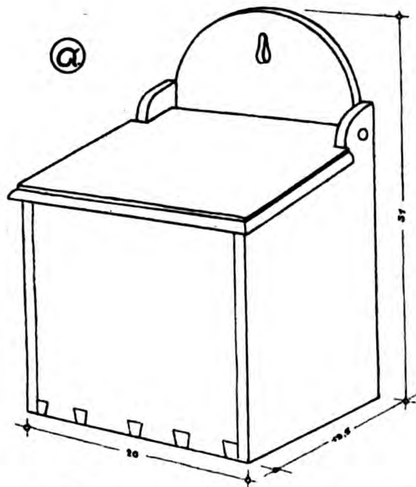


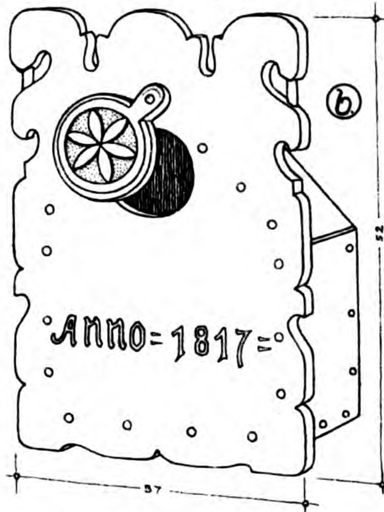
Abb. 72. a Holzpümpel, b Handknarre.

Damit die Arbeit am Herde nicht gestört wird, ist er in der Nordheide zuweilen durch einen geräumigen Holzverschlag von dem übrigen Herdraum abgetrennt. Einen solchen Umbau aus dem Dorfe Rolfen bei Salzhausen zeigt Abb. 75.[83]) Auch im Kreise Winsen (Luhe) kommt er vor, typisch für eine Gegend oder einen Zeitabschnitt ist er jedoch nicht.

Zu den Mahlzeiten, besonders zum Mittagessen, wird den Hausgenossen vielfach ein Signal mit der im Flett hängenden großen Handknarre (Handknaar, Abb. 72 b) gegeben. Bevor die Gerufenen sich zum Essen niedersetzen, waschen sie sich Gesicht und Hände in dem neben dem Herde auf einem Holzklotz stehenden Eimer, der diesem Zwecke ausschließlich dient; in ihm befindet sich ständig Wasser zum Waschen. Später wusch man sich in irdenen Schalen. Die Benutzung von Seife wird hierbei meistens als nicht erforderlich angesehen. Ein Handtuch aus selbstgewebtem „Gerstenkornleinen", das auf dem kunstvoll gedrechselten Holzreck (Rullhandook, Handaukholder, =arm, =stock) neben dem Waschеimer hängt, dient zum Abtrocknen (Abb. 76). Ein solcher Reinigungsprozeß wird vor jeder Mahlzeit vorgenommen.

[83]) Das sehr seltene Stück ist dem Celler Museum durch freundliche Vermittelung des Tischlermeisters Robert Jantze in Salzhausen überwiesen.





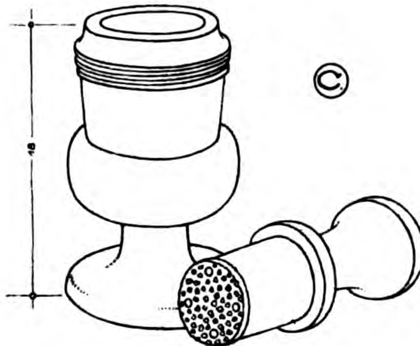


Abb. 73.
Salzfässer und „Pepperlieschen".

Ein hölzerner Eimer mit Trinkwasser und einer Wasserkelle (Waterkell) aus Kupfer oder Messing zum Trinken daneben hängt gewöhnlich auf einem Holzpflock am Rähmen, oder er hat an einer anderen bestimmten Stelle seinen Platz. Wasserbänke (Waterbänke) zum Aufstellen der Wassereimer (Waterammer) sind nur teilweise in dem Flett vorhanden. Vom Brunnen wird das Wasser in zwei Eimern an einem Tragholz auf den Schultern, der „Schanne" (Abb. 89 c) geholt. Gossensteine zum Ausgießen von Schmutzwasser kennt das Flett nicht. Dies wird vor einer der beiden Seitentüren auf den Hofraum gegossen, wo es versickert oder nach dem Düngerhaufen abfließt. Frisches Wasser wird dem Hofbrunnen entnommen.

Gegessen wurde früher im Flett an dem großen kugelbeinigen Eßtisch (Abb. 23), an dem jeder Hausgenosse seinen bestimmten Platz hat. An ihm werden sämtliche Mahlzeiten eingenommen; später ging man zum Essen in die Dönz. Die Dienstboten aßen in alten Zeiten meistens mit dem Bauer und seiner Familie zusammen, wobei sie in ganz bestimmter Reihenfolge um den Tisch saßen: vornan Vater und Mutter, „dann nach Alter und Würde an den Bauern anschließend die männlichen, an die Frau anschließend die weiblichen Glieder des Hausstandes, so daß sich am Tischende auf der Bank das Gänseliesel und der kleine Kuhjunge trafen" (Bode, Heidemuseum S. 18, 34).

Zur Schonung des Eßtisches, auf den nicht immer ein Tischtuch gelegt ist, wird der Bratpfanne, in der man gebratene Speisen aufträgt, der aus Wacholderrinde geflochtene Pfannenkranz (Pannkranz) (Abb. 79 c) untergelegt. Andere Tischunterlagen für Pfannen sind der Schüsselkranz und der Pfannenknecht. Der Schüsselkranz (Schöttelkranz) (Abb. 79 a) wird aus einzelnen, sauber geschnitzten Holzstückchen kunstvoll zusammengesetzt. Er wird nach Fertigstellung eine kurze Zeit in warmes Wasser gelegt; hierdurch verquellen die einzelnen Holzstückchen derartig miteinander, daß nachher die Stelle, an der das Anfangs- und das Schlußstäbchen vereinigt sind, nicht

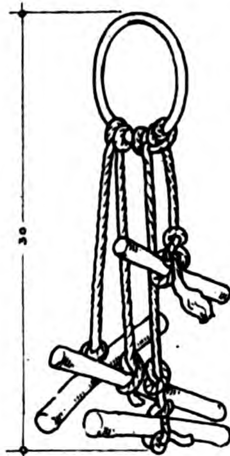


Abb. 74.
Speckknebel.

mehr zu erkennen ist. Der Pfannknecht (Pannknecht, Abb. 80 a) wird durch hufeisenartiges Zusammenbiegen eines fingerdicken Fichtenzweiges gebildet, dessen beide Enden in einem quer dazwischenliegenden Holzstück befestigt sind. In letzterem ist ein Holzbügel angebracht, der als Stütze des Pfannenstiels dient. Ferner wird ein einfaches rundes Brett in der Form eines vergrößerten Schinkentellers, das Pfannenbrett (Pannbrett Abb. 80 b) als Pfannenunterlage benutzt. Eine Abart davon trägt ebenfalls einen Holzbügel für den Pfannenstiel. Die Verfertiger aller dieser kleinen praktischen Tischgeräte sind in den meisten Fällen Schäfer oder Hütejungen.

Wenden wir uns nun zu den einzelnen Mahlzeiten. Zum ersten Morgenimbiß, der Morgenkost oder dem Morgenbrot um sieben Uhr — auch „Lepelkost“ genannt — gibt es Buttermilchgrütze oder Milchsuppe ohne Brot oder sonstigen Imbiß. Etwa zwei Stunden später folgt das Hauptfrühstück mit Bratwurst oder Buchweizenpfannkuchen (Bookweitenpannkoken), häufig auch mit Bratkartoffeln oder gebratenem Speck. Auf vielen Höfen steht immer ein Topf mit Teig zu den beliebten Buchweizenpfannkuchen zum jederzeitigen Gebrauch bereit. Er wird hergestellt aus Milch,

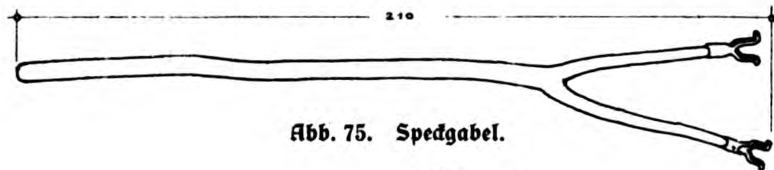


Abb. 75. Speckgabel.

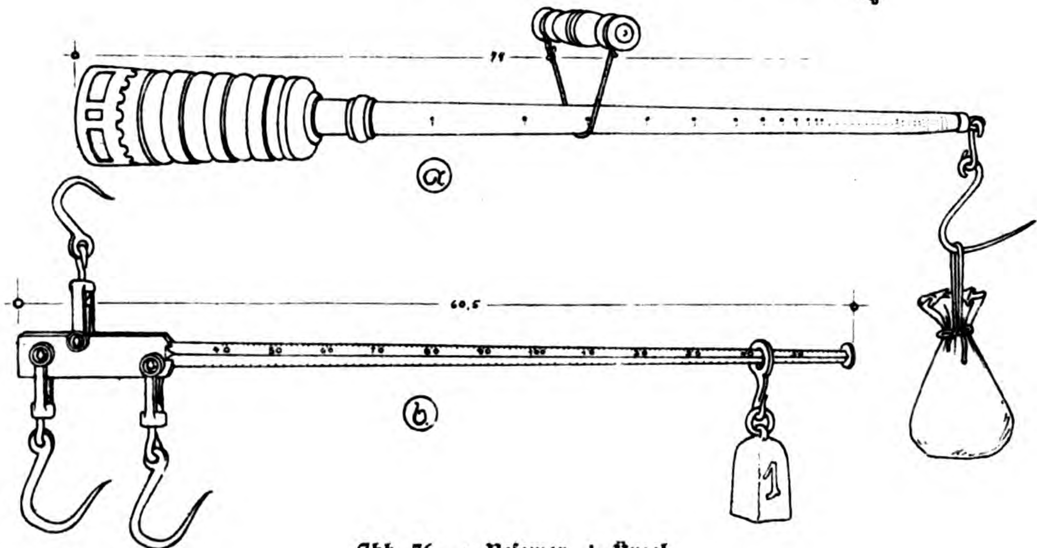


Abb. 76. a Besemer, b Ünzel.

Buchweizenmehl, Butter und Salz, und wird warm gern mit Butter oder Sirup bestrichen; kalt nimmt ihn auch der Schäfer mit auf die Weide.

Das kräftige **Mittagessen**, das um 12, vielfach auch schon um 11 oder $^1/_2$ 11 eingenommen wird, besteht aus den verschiedenen Mischgerichten, die die Hausfrau aus frischem, geräuchertem oder gepökeltem Fleische, Gemüse und Kartoffeln wohlschmeckend zu bereiten weiß. Als Vorkost werden Milchsuppen und andere Suppen genossen. Das darin gekochte Fleisch wird hinterher mit Kartoffeln verzehrt. Eine gern gegessene Suppe, die jetzt nur noch selten bereitet wird, ist die „Brennettelzupp". Sie besteht aus den wild wachsenden Brennesseln sowie aus Mehlklümpchen und wird mit geräuchertem Fleisch gekocht. Eine andere

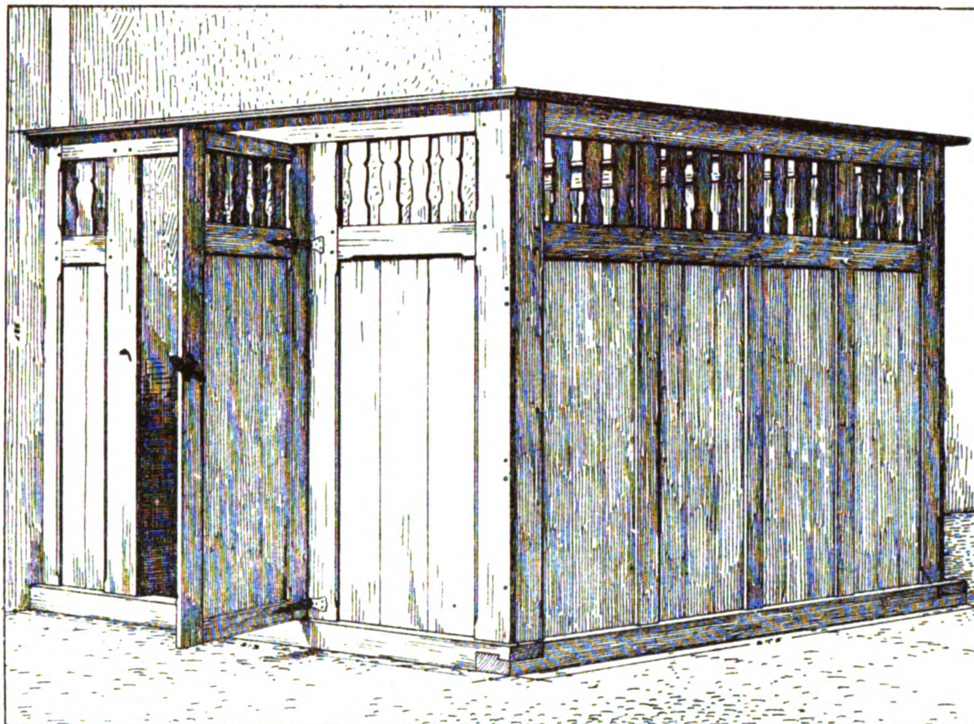


Abb. 77. Herdumbau aus Rolfsen.

Suppe, die „Mellzupp" wird aus dem hochaufgeschossenen Kraut der Melde bereitet. Der obere zarte Teil der Stengel sowie Blätter werden mit dem Stoßeisen (Stötisen), das zum Zerstoßen des Viehfutters im Stoßtrog (Stöttrog, Balje) (Abb. 81) verwandt wird, zerkleinert; im übrigen wird die Meldesuppe in gleicher Weise wie die Brennesselsuppe hergestellt. Die jungen Triebe beider Pflanzen finden auch als Gemüse Verwendung. Als Salat ist der Buttermilchsalat (Boddermelkssalad) — grüner Salat in Buttermilch — sehr beliebt. Den Schlußgang bildet regelmäßig dicke Milch mit gerösteten Brotstücken.[84])

[84]) Niedersachsen V 208 nennt noch als Heidjerkost: Branntweinkalteschale, Swartsuer, Melkgrütt, Boddermelksgrütt, Boddermelkssalad, Eierkees, Stippkees, Stekrömsupp, Bohnenplumensupp, Gröne Arvtensupp, Pellkartoffeln in rohes Leinöl, Rüböl oder „Speckutbraels" zu stippen, Appelknaust, Plumenkoken, Koppwost, Schapwost, Bratwost aus Rindfleisch, die nur in Hammelfett gebraten wird. — L'Houet führt für die ältere Zeit folgendes an: die Speisekarte besteht aus Schwarzbrot, Schinken, Wurst, Fleisch, viel in geräuchertem Zustande, dann Hafer-, Roggen- und Buchweizenbrei, Milch, Butter, Eier und Speck; das

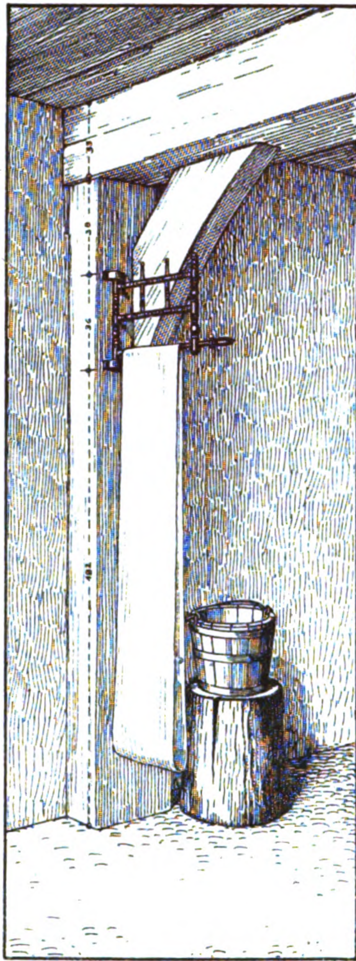
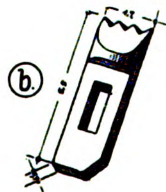


Abb. 78.
Wassereimer mit Handtuchreck.





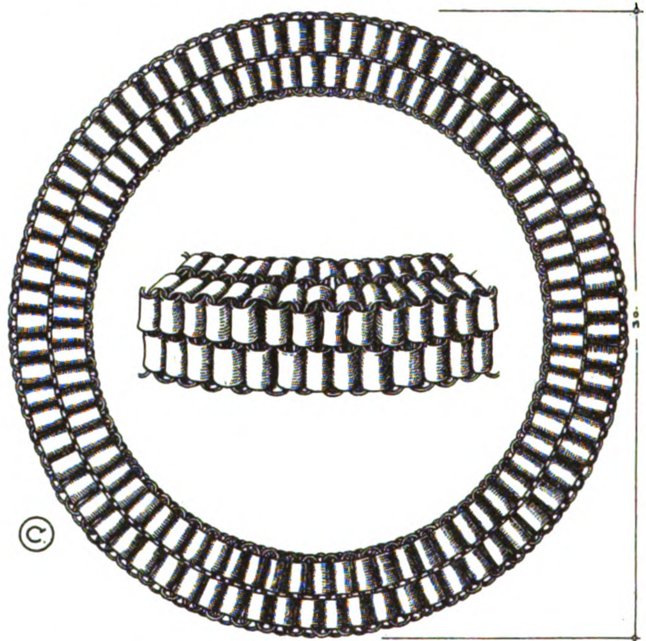


Abb. 79. a Schüsselkranz aus Holzstücken (b), c Pfannkranz.

ist das Essen, „dat bi dei Rippen steiht". Kartoffeln und Kaffee bedeuten erst eine neuere Bereicherung des bäuerlichen Speisezettels. R. Linde S. 55 nennt: Schnuckenfleisch, Rauchfleisch, Grütze, Erbsen, Kohl, dicke Milch, Pfannkuchen, Vietsbohnen, Bratbirnen.

Nach beendeter Mahlzeit werden die Pferde gefüttert und die Kühe gemolken, nach Möglichkeit auch ein Ruhestündchen gehalten, an das sich um $^1/_2$2 der Kaffee anschließt. Danach

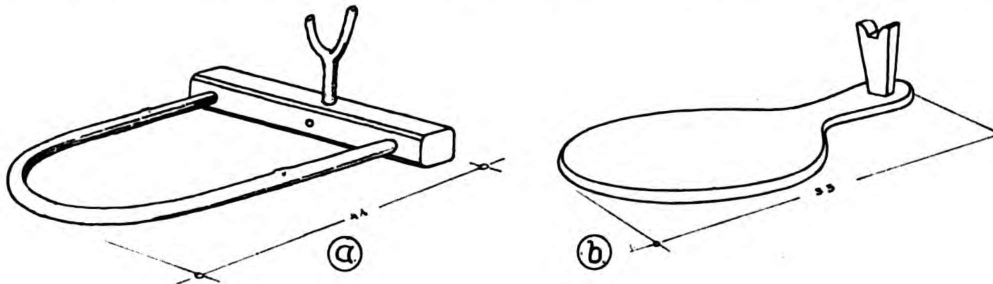


Abb. 80. a Pfannknecht, b Pfannbrett.

empfangen Knechte und Mägde ihr Vesperbrot im „Ämsbüdel" oder „Ämsdauk", um es mit aufs Feld zu nehmen. Es besteht aus Brot und Speck und geräucherter Wurst nebst einem „Schluck", der nicht fehlen darf; verzehrt wird es je nach dem Stande der Arbeit gegen 5. Etwa um 7 kehren die Arbeiter vom Felde zurück und vereinigen sich mit den übrigen Hausbewohnern zum Abendbrot.

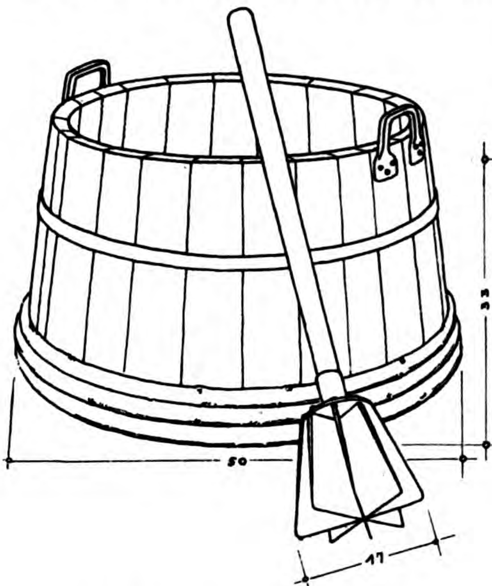


Abb. 81. Stoßtrog und Stoßeisen.

Als Abendessen sind Kartoffeln die regelmäßige Speise, und zwar als Salzkartoffeln mit einem Überguß von Speck und Zwiebeln, als Kartoffelbrei oder als Pellkartoffeln. Letztere werden einfach auf den isch geschüttet, wobei die um ihn Sitzenden mit ihren auf die Tischkante gelegten Armen einen Rand bilden oder das Tischlaken an den Seiten hochhalten, um das Hinabrollen der Kartoffeln zu verhindern. In der Mitte des Tisches steht die Bratpfanne oder eine irdene Schale mit der „Stippelse", in die die abgezogenen Kartoffeln gestippt werden. Sie besteht entweder aus gebratenem Speck und Zwiebeln (Speckutbraels, auch utbraht Speck) oder aus rohem Rüb- oder Leinöl, die als Tunke sehr geschätzt werden. Dazu gibt es gewöhnlich rohen Speck oder geräucherte Wurst, manchmal auch Gänsebrust oder bessere Fleischsorten. Auch Salzheringe werden zu Pellkartoffeln gern gegessen. Sie spielen auch sonst in der Ernährung des Bauern eine wichtige Rolle. In einigen Teilen der Südheide, z. B. im Kirchspiel Hermannsburg pflegt man sie in ausgewässertem Zustande auf einen etwa einen kleinen Finger dicken Stock zu reihen, indem man diesen durch die beiden Augen der Fische stößt. Dann werden diese Heringsstöcke in den Wiemen über dem Flett oder auch unmittelbar unter den Feuerrähmen gehängt und dort kurze Zeit zum Trocknen und

Räuchern belassen. In diesem Zustand dienen die Fische zur Ernährung.[85]) Den Schluß jeder Abendmahlzeit bildet wie beim Mittagessen dicke entrahmte Milch, die aus einer Anzahl Satten in eine bis an den Rand gefüllte Schüssel aus Steingut zusammengegossen wird.

Man ißt aus dieser Schüssel gemeinsam, wobei jeder seinen eigenen, häufig selbstgeschnitzten Holzlöffel (hölten Lepel, Slapholt) benutzt. Die der Hausfrau, Haustöchter und Mägde sind von runder Form, während die der Männer mehr oval, nach der linken Eßseite weiter vorstehend geformt sind als nach der entgegengesetzten Seite (Abb. 82b). Von beiden Formen sind größere zum Essen von dicker Milch und Grütze und kleinere für Gemüse vorhanden. Nach beendeter Mahlzeit lecken die Männer ihre Löffel gründlich ab und trocknen sie in dem vom Tisch herabhängenden Tischtuche. Hiermit sind alle Gebote der Sauberkeit erfüllt, bis die Löffel am Ende der Woche von den Mädchen in Wasser abgewaschen und mit einem besonderen Tuche abgetrocknet werden. Die Mädchen pflegen diesen Reinigungsprozeß mit ihren Löffeln täglich vorzunehmen. Die Holzlöffel haben ihren Platz in einem unter dem im Flett oder in der Stube hängenden Schinkentellerbört (hölten Tellerbört) (Abb. 82a) angebrachten, mit zahlreichen Löchern durchbohrten Holzbrette, in die die Löffel gesteckt werden, wenn man sie nicht in die Schieblade des Stubentisches legt. Früher steckten die Männer ihre Löffeln und Gabeln (Gaweln) einfach in die Schlaufen eines Lederstreifens, der an die Wand genagelt war. Tischmesser hat man nicht, an deren Stelle dient das Taschenmesser.[86])

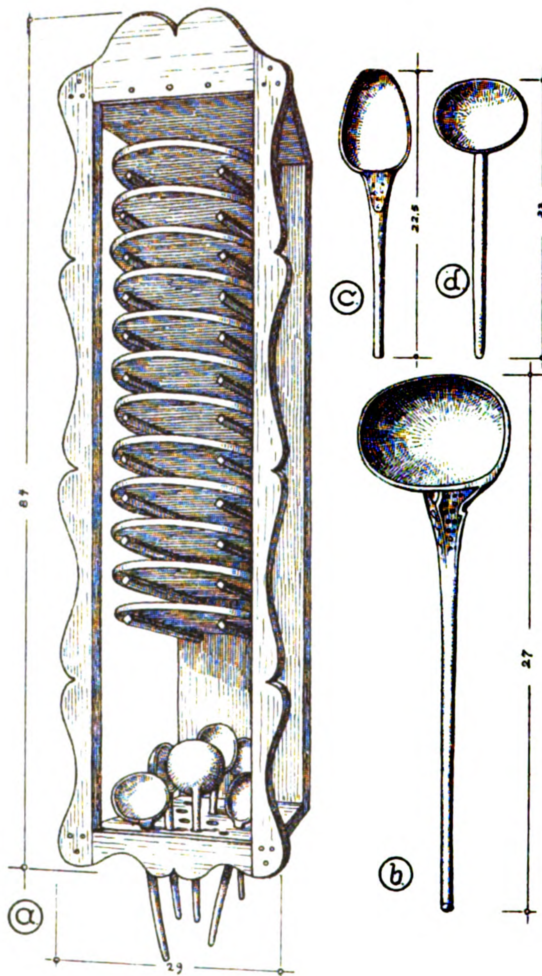


Abb. 82. Schinkentellerbört und Holzlöffel.

Vielfach sind Holznäpfe als Eßnäpfe in Gebrauch (hölten Napp). An ihnen wurden häufig Namen der Benutzer und Jahres-

[85]) Pastor Oberdieck, Suderburg, schreibt in seinem Buche „Aus der Geschichte Suderburgs" S. 120: „Häufig gab man dem Schäfer einen Hering mit auf den Weg, den er nach alter Sitte dann gern ein bis zwei Tage an einer bestimmten Birke zum Auslaugen aufhängte, bevor er diesen Leckerbissen mit größtem Appetit verzehrte. So standen bis vor kurzem als Erinnerung vergangener Hirtenherrlichkeit noch einige solcher Heringsbäume (Harnböme) in der Feldmark Suderburg; mit dem Aussterben der Schafzucht waren aber auch ihre Tage gezählt." In Haarsdorf wurden die Heringe auf Draht oder dünne Eisenstangen gereiht in die Sonne gehängt, etwa in den Bohnenstangen.

zahlen angebracht. Ein solcher Napf im Celler Museum zeigt die Jahreszahl 1641 und spätere, während der jüngste von 1881 stammt.

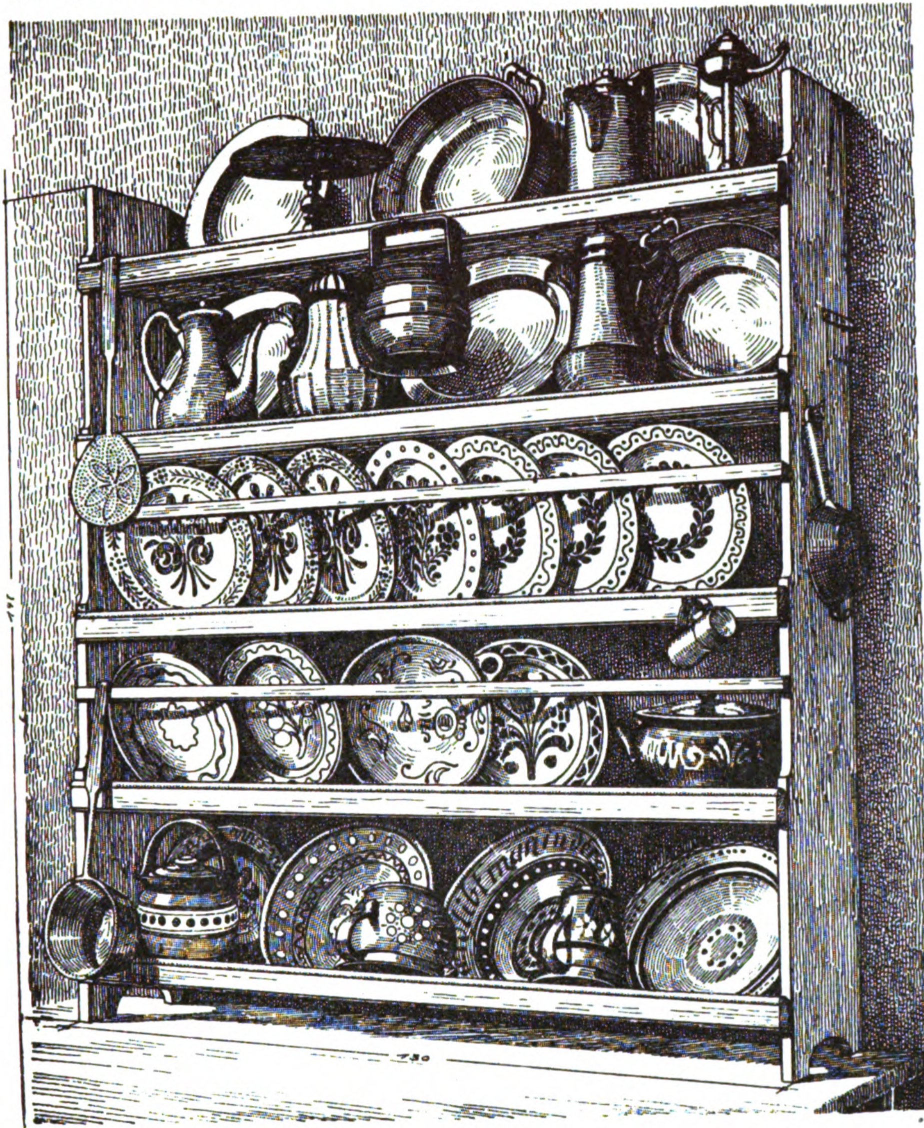


Abb. 83. Irden- und Zinngeschirr, mit Schaumkelle und Durchschlag.

Irdenes Geschirr (ehrn Geschirr) hat in Holzbörten an einer Flettwand seinen Platz (Abb. 83). Früher fanden sich da häufig die schönen Fayenceschüsseln und -teller aus

86) Auf dem bekannten Bilde Dürers des heiligen Hieronymus sind bereits Lederschlaufen mit hineingesteckten Holzlöffeln angebracht; dies beweist das hohe Alter dieses Gebrauchs. Nach Bode (Heidemuseum S. 12) dienen „Lepelbört" und Tellerbört dazu, das Geschirr statt mit einem Tuche — wozu das Leinen viel zu wertvoll war — an der Luft zu trocknen.

holländischen oder niederdeutschen Werkstätten (Delft, Kellinghusen), die z. B. im Kirchspiel Scheeßel gern an die Rückwand hinter dem Herd gestellt wurden. Daneben ist auch

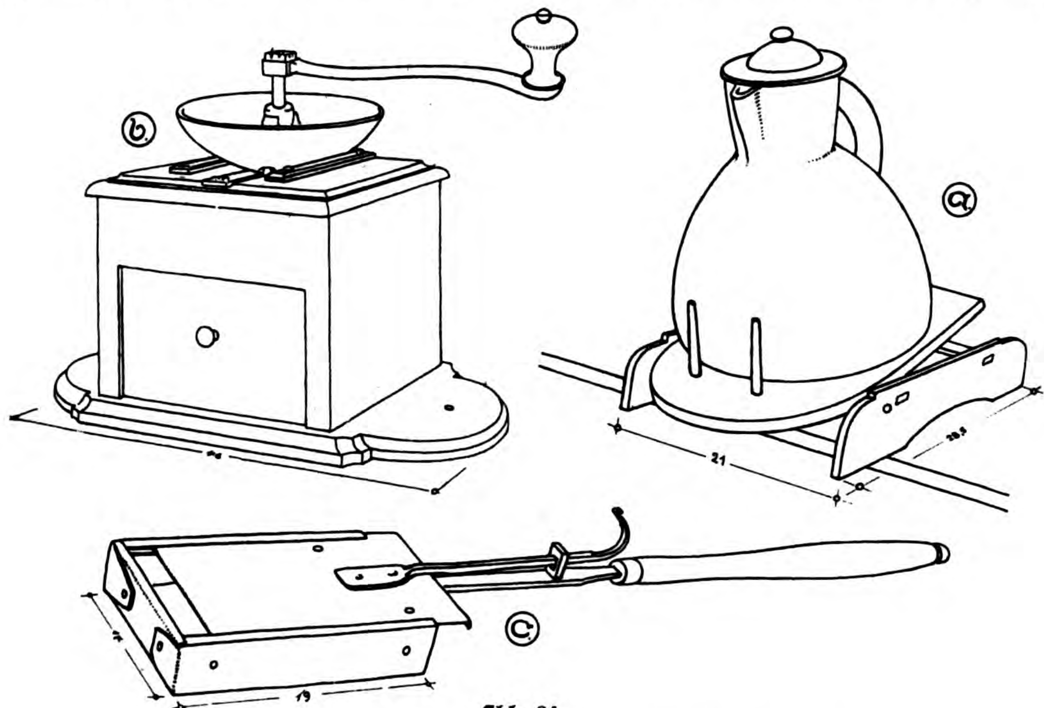


Abb. 84.
a Kaffeetopf mit Kaffeewippe, b Kaffeemühle, c Kaffeebrenner.

in der Heide das dunkele, buntbemalte hessische Geschirr allverbreitet, das vielfach mit Sprüchen versehen ist. Da lesen wir z. B.:

„Meine Frau ist lobenswerth,
Sie läßt sich küssen an dem Herd."
oder
„Wie ist mir doch so wohl,
Wenn ich was essen soll."
oder
„Ach wie lieblich und wie fein ist,
Wenn die Brüder einig sind."
oder
„Mir ist mein Kopf so voll,
Ich weiß nicht, was ich essen soll."

Zinngeschirr (tennen Geschirr) wird nur bei besonderer festlicher Veranlassung benutzt. Es hat ebenfalls seinen Platz in Holzbörten (Abb. 85). Von deren Vorderseite hängen die Näpfe für Branntweinkaltschale (Brannwinkalschale) herunter. Diese pflegt bei Festen nicht zu fehlen. Sie besteht aus Honigkuchen oder Pfeffernüssen, die schichtweise in den Napf

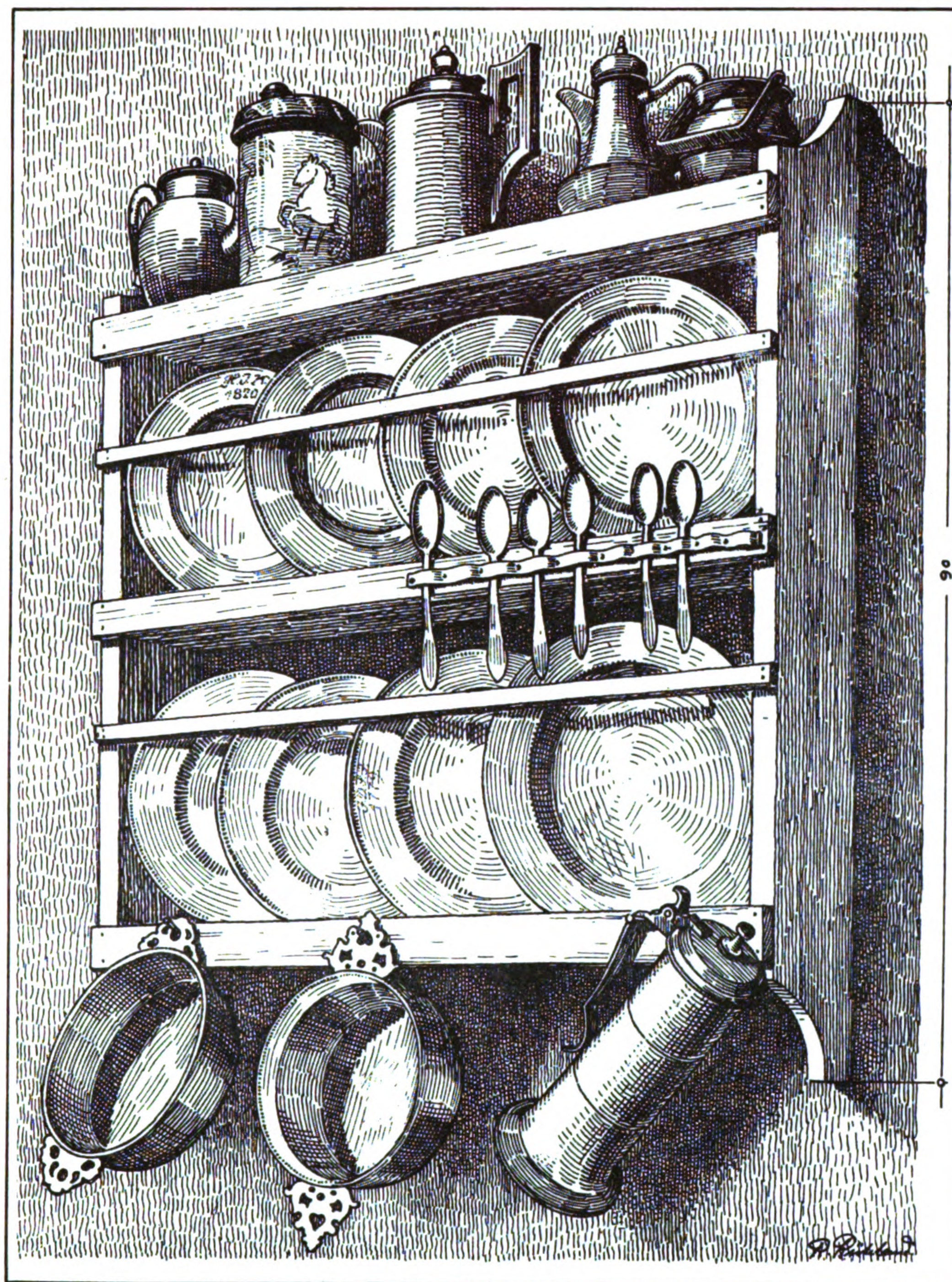


Abb. 85. Zinngeschirr.

gelegt werden. Dann füllt man ihn mit Branntwein voll und rührt den Inhalt tüchtig um, der darauf mit Zinnlöffeln gegessen wird.

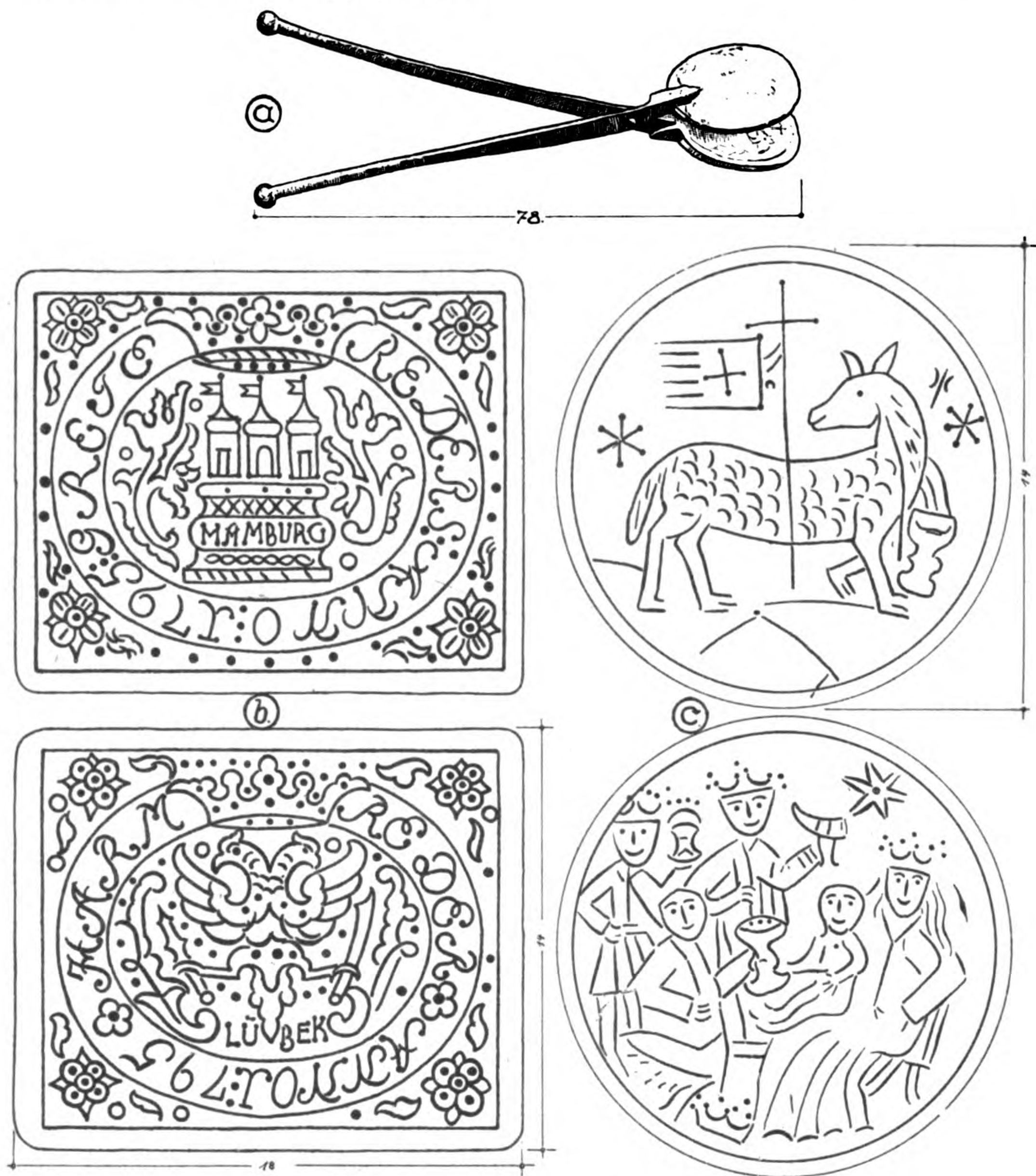


Abb. 86. Kucheneisen (a) und Bildwerk von „Jahreskuchen“ (b, c).

Der Kaffee wurde früher stets im Hause selbst mit dem eisernen Kaffeebrenner (Abb. 84 c) gebrannt und zwar aus Roggen, der mit Cichorie (Zegorjen) als Kaffeemischung benutzt wurde. Diese wurde in den Hausgärten selbst geerntet. Ist sie reif, so muß die Wurzel durch

gründliches Abschrapen gereinigt und in kleine Würfel zerschnitten werden. Später werden sie von dem Cichorienbrenner, der mit seinem Brennapparat von Dorf zu Dorf und von Hof zu Hof zieht, gebrannt. Diese Würfel werden dann vor ihrem Gebrauch in der Kaffee=

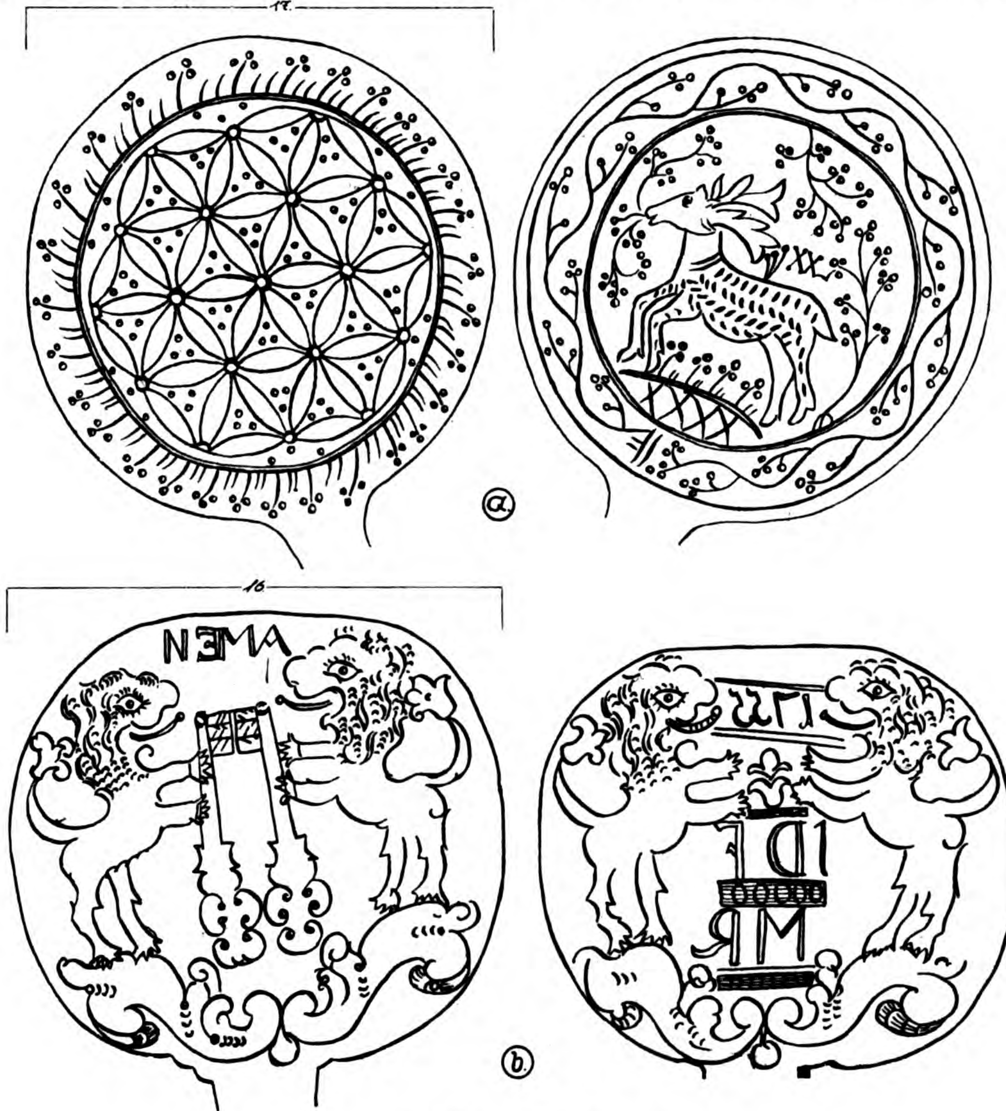


Abb. 87. Backformen von Kucheneisen.

mühle (Kaffemöhl) (Abb. 84 b) gemahlen und mit dem ebenfalls zu Mehl zerkleinerten gebrannten Roggen vermischt. Bohnenkaffee kannte man früher nicht auf dem Lande.[87])

Der fertige Kaffee wird hie und da mit der Kaffeewippe (Abb. 84 a) eingeschenkt, einem

[87]) Der Gebrauch von Kaffee scheint um 1670 aus Frankreich nach Deutschland gekommen zu sein. 1675 kannte man ihn bereits am Hofe des Großen Kurfürsten.

Klappbrett auf Holzleiste, auf dem der Kaffeetopf (ole Jungfer, auch Grootmudder genannt, falls der Kaffeetopf von besonderer Größe war) steht. Will die Großmagd, die gewöhnlich das Einschenken des Kaffees besorgt, die ihr gereichte Tasse vollschenken, so

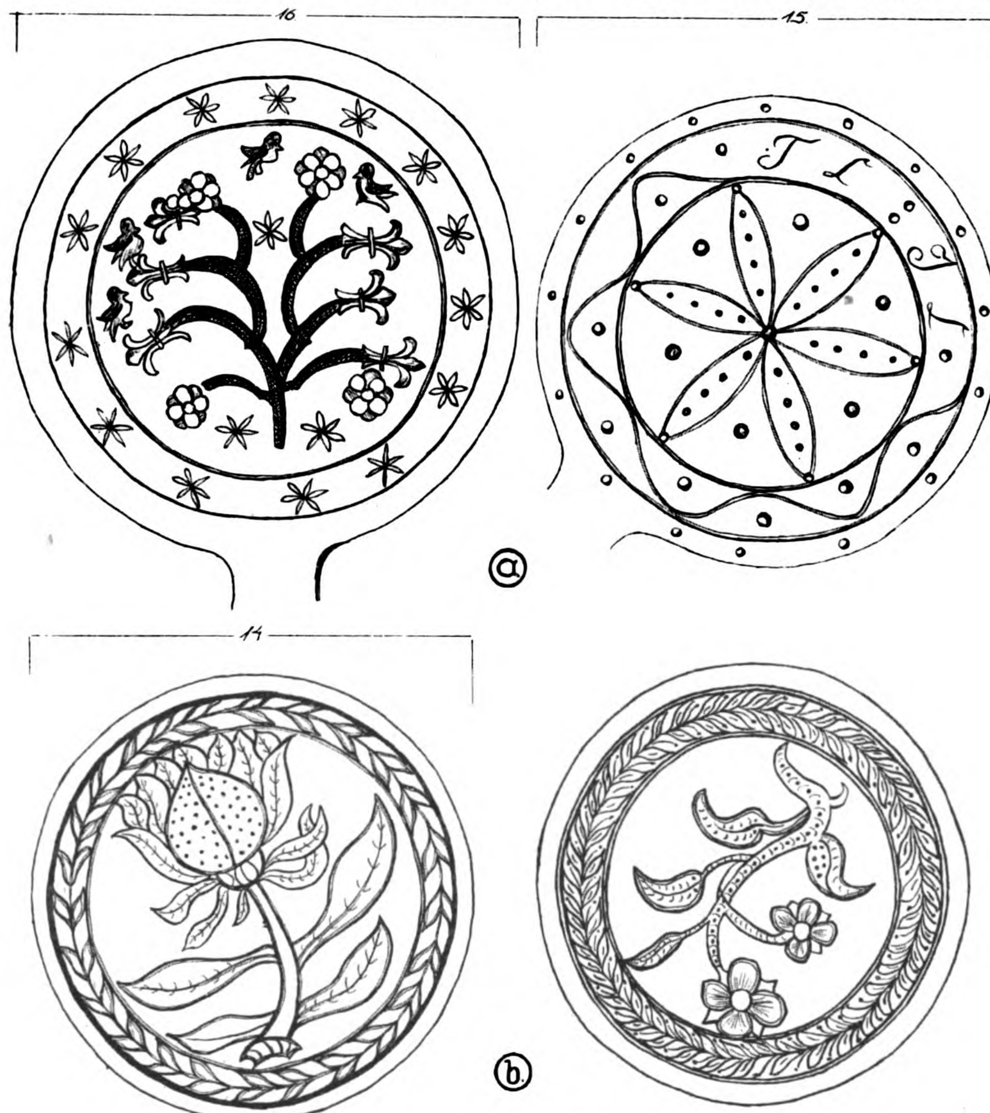


Abb. 88. Backformen von Kucheneisen (b aus Bronze).

kippt sie das bewegliche Brett der am Tischrande stehenden Kaffeewippe mit dem Kaffeetopf langsam nach vorn herunter, so daß der Kaffee in die Tasse fließt, ohne den Kaffeesatz aufzurühren.[88]) Nimmt Besuch an der Kaffeetafel teil, so hat die Großmagd gut aufzupassen,

[88]) Die im Celler Museum befindliche Kaffeewippe ist das einzige in der Lüneburger Heide bekannte Exemplar. Es sei deshalb dahingestellt, ob das Gerät dort allgemeiner im Gebrauch gewesen oder aus einem

denn bevor der Gast seine geleerte Obertasse (Köppen) nicht „umgestülpt" und dadurch zu erkennen gegeben hat, daß er völlig gesättigt sei, hat die Großmagd nach alter Sitte die Tasse stillschweigend, ohne vorher anzufragen, stets neu zu füllen. Diese Sitte ist allerdings in den letzten Jahren fast überall geschwunden. Früher war es in den Dörfern der Heide vielfacher Gebrauch, den in die Obertasse geschenkten Kaffee in die Untertasse (dat Schöllen) zu gießen und aus diesem zu trinken. Man hält es mit beiden Händen und führt es mit diesen, die Arme mit den Ellbogen auf den Tisch gestützt, dem Munde zu.

Wir erwähnen zum Schluß ein Herdgerät, das nur bei besonderen Gelegenheiten benutzt und von jeher hoch in Ehren gehalten wurde: das Kucheneisen (Abb. 86—88). Mit ihm werden die schmackhaften Jahres- oder Hochzeitskuchen aus einem Teig von Roggenmehl, Anis, Seimhonig und Salz gebacken. Sie fehlten Neujahr kaum in einem Hause der Heide, weshalb sie auch Niejahrskauken genannt werden.[89])

Aus der Südheide ist ferner der Gebrauch bekundet, diese Leckerbissen auch zu Hochzeiten zu bereiten, worauf die schon erwähnte Bezeichnung „Hochtidskauken" hinweist. Sie wurden in Körben oder Tüchern zur Kirchfahrt auf dem Hochzeitswagen mitgenommen, um den auf der Straße dem vorbeifahrenden Hochzeitszuge zuschauenden Erwachsenen und Kindern von jungen Mädchen, den Brautjungfern, zugeworfen zu werden. Es war ein gern geübter Gebrauch, beim Nahen des Brautwagens einen Strick quer über die Straße zu ziehen, der erst beseitigt wurde, nachdem freie Fahrt durch Zuwerfen einer Anzahl Hochzeitskuchen erkauft war. Nicht selten dienten auch kleine Geldbeträge oder Obst diesem Zweck. Männer erhielten auch wohl einen Schluck aus der auf dem Brautwagen mitgeführten rotbebänderten Schnapsflasche als Lösegeld.[90]) Der Brautwagen war mit Blumen reich geschmückt, ebenso das Geschirr der Pferde, an dem gleich wie oben an der Peitsche Schleifen von rotem Bande befestigt waren.

Die im Celler Museum vorhandene reiche Sammlung von Kucheneisen zeigt verschiedene Formen aus alter und neuer Zeit; viereckige, runde und herzförmige, solche, die mit schlichten geometrischen Zeichnungen oder mit Wappen, Ranken, Blumen u. dgl. verziert sind. Einige sind aus Bronze. Auch Waffeleisen sind darunter; das größte ist aus 5 Herzen zusammengesetzt und trägt auf der Rückseite eingegossen die Backvorschrift: „2 Pf. Mehl, 6—8 Eier, 3 Sch(oppen) Milch, $^3/_4$ Pf. Butter".

---

andern Bezirk dorthin gebracht ist. Ein Besucher des Museums glaubte vor längeren Jahren eine gleiche Kaffeewippe in Hann. Münden oder Umgegend im Gebrauch gesehen zu haben.

[89]) Kück nennt sie S. 176 „Jarfskauken", d. h. zu dem Feste bereitete Kuchen oder Festkuchen (von mnd. Garwen = bereiten). Auch Herm. Alms, Kirchrode, gebraucht denselben Ausdruck, als in seinem Heimatort Bergen bei Celle gebräuchlich (Niedersf. VIII, 113). Er fügt die Frage hinzu, was es mit diesen Kuchen für eine Bewandtnis habe und woher der Name stamme, der ihm sonst nie zu Ohren gekommen sei. Dem Verfasser sind folgende niederdeutsche Benennungen bekannt geworden: Jahrskauken-, Hochtidskauken- oder Niejahrskaukenisen in der Südheide; Jahrskaukenisen in der Nordheide (Pastor Bode); Waffelisen im Kirchspiel Scheeßel (A. Müller, Scheeßel); Neujahrskokenisen und Kokenisen zwischen Stade und Geestemünde (D. Steilen, Bremen); Jahrskokenisen und Nijahrskokenisen im Osnabrückschen (W. Gieske, Talge). Die gleichen Bezeichnungen sind auch aus der Bentheimer Gegend bezeugt. Aus dieser Zusammenstellung ergibt sich die weite Verbreitung des Gebrauchs, mit diesem Gerät zu Neujahr Festkuchen zu backen, sowie deren im großen und ganzen übereinstimmende plattdeutsche Benennung.

[90]) Vgl. das als Erntebrauch bekannte „Schnüren"; s. unten S. 138.

Wenn der Teig zubereitet ist und das Backen beginnen soll, müssen sich die Kinder sauber ihre Hände waschen. Dann nimmt die Mutter mit einem Holzlöffel etwas von dem Teig, gibt diesen den Kindern, die nun eine Kugel von ihm mit den Händen formen. Gleichzeitig wird das Eisen in das Herdfeuer gelegt, bis es heiß ist. Dann nimmt die Mutter es wieder heraus, öffnet das Eisen, reibt zur Verhinderung des Anhaftens des Kuchens an der Form

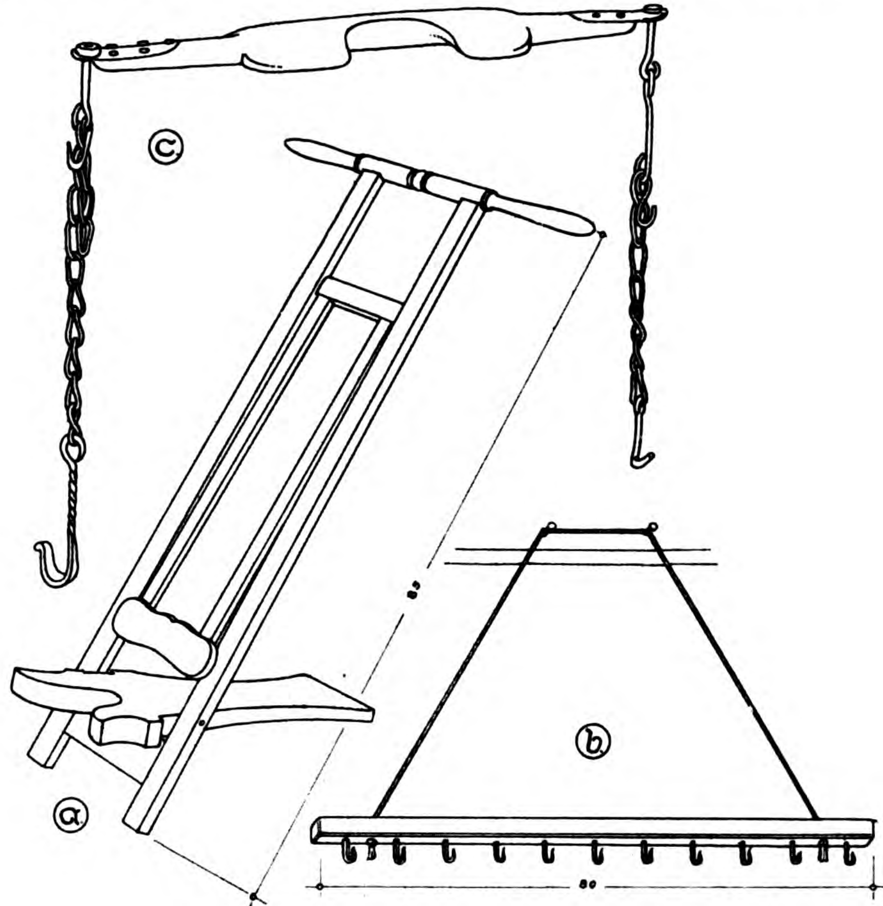


Abb. 89. a Stiefelknecht, b Zeugreck, c Schanne.

die Innenseiten mit einer Speckschwarte ab und hält das geöffnete Kücheneisen den Kindern entgegen. „Deern," sagt sie, „nu leg dine Kugel mal rupp, dann schast du mal sein, wat dat vör'n schönen Kauken ward." Darauf wird das Eisen zusammengedrückt, so daß sich der Teig über die innere Fläche verteilt, dann in das offene Feuer gehalten, und nach mehrmaligem Wenden ist der Kuchen fertig. Die ersten dürfen die Kinder verzehren, während die anderen in eine Holzmulde (Holtmoll, Moll) gelegt werden, die neben der Mutter steht.

So ist der Küchenraum, das Flett, wie schon an anderer Stelle hervorgehoben, im eigentlichen Sinne nicht nur der Mittelpunkt des häuslichen Lebens, sondern es wird auch das wirtschaftliche Leben und Treiben des ganzen Hofes von ihm aus bewegt und geleitet.

Es herrscht hier während des ganzen Jahres alltäglich von früh bis spät — in der eiligen Jahreszeit von Tagesgrauen an — eine streng geregelte Tätigkeit. Aber am Feierabend, wenn die Arbeit getan und das Vieh versorgt ist, versammeln sich in ihm um den Herd die Hausgenossen und mit ihnen häufig Nachbarn zu beschaulichem Zusammensein. Dann surren je nach der Jahreszeit die Räder der fleißigen Spinnerinnen, oder es werden Kleidungsstücke nachgesehen und ausgebessert, Strümpfe gestrickt oder gestopft, während die Männer sich mit allerlei anderen Arbeiten beschäftigen. Sie fertigen Kiepen und Kartoffelkörbe an, auch Bienenkörbe, falls Imkerei auf dem Hofe betrieben wird, und bessern sie aus. Andere binden Besen aus elastischen Birkenreisern oder schnitzen Holzlöffel, schneiden Kienspäne auf Vorrat und dgl. mehr. Kommen die Leute von der Arbeit mit nassem Zeuge nach Hause,

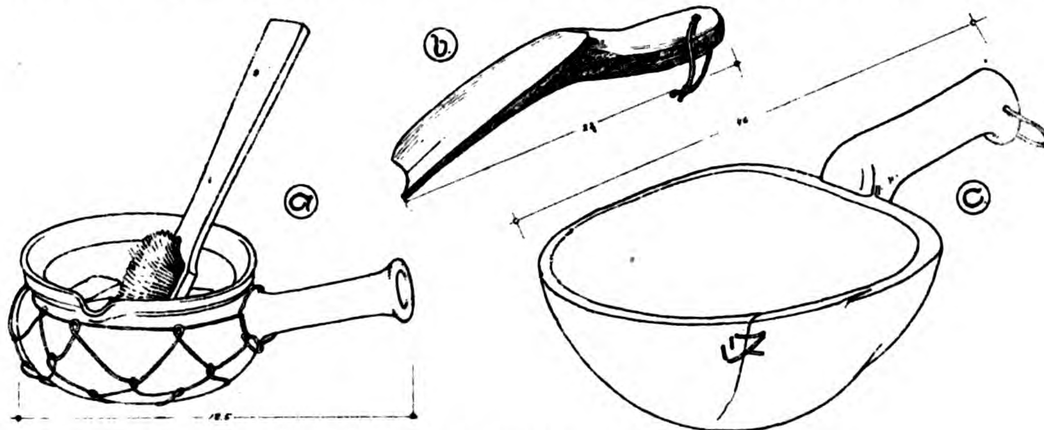


Abb. 90. a Schmiertopf, b Schuhanzieher, c „Futtersleif".

so kommt dies zum Trocknen auf das Hängereck, das am Herd oder in dessen Nähe seinen Platz hat. Das Hängereck (Tügrick) besteht aus einer einfachen, etwa 70 cm langen Holzlatte, an deren unterer Seite eine Anzahl eiserner Haken sitzt; ein Bindfaden an den beiden Enden der Holzlatte dient zum Aufhängen (Abb. 89 b). In einer Nische der Herdwand steht ein kleiner Tiegel (Smeerputt) mit Fett und einer Bürste zum Schmieren — Fetten — des ledernen Schuhwerks bei feuchtem Wetter (Abb. 90 a). Der Stiefelknecht (Stäwelknecht) zum Ausziehen der Schaftstiefel steht in der Nähe (Abb. 89 a). An Stelle der hohen Lederstiefel werden abends Holzpantoffel (Holschen, hölten Tüffel), zuweilen auch niedrige Lederschuhe angezogen. Der hierbei benutzte, selbst aus Holz geschnitzte oder aus halb durchgespaltenem Kuhhorn hergestellte Schuhanzieher (Schauantrecker Abb. 90 b) liegt ständig zur Hand.

Unterhaltungen mannigfacher Art, vorwiegend über das Wetter, das Vieh, und über Saat und Ernte werden am Feierabend geführt, aber auch heitere Wechselreden, fröhliche und ernste Gesänge und das beliebte Rätselraten fehlen nicht. Am Sonnabendabend findet dieses Zusammensein seinen regelmäßigen Abschluß durch eine Abendandacht in Form einer vom Bauern gehaltenen Vorlesung aus der Hauspostille über die Epistel oder das Evangelium des folgenden Sonntags. Darnach legen sich alle Hausbewohner zur Ruhe, und die Lichter im Hause erlöschen.

7. Beleuchtung.

Das häusliche Beleuchtungswesen auf dem Lande erfordert noch eine besondere Betrachtung. Als einfachstes Beleuchtungsmittel hat sich in Niedersachsen lange der Kienspan erhalten, den die Kiefernwaldungen in unerschöpflichen Mengen boten. Der Verfasser hat ihn noch um die Jahrhundertwende in Wardböhmen (nördlich von Celle) in Gebrauch gesehen. Von der vorn am Herdrähmen hängenden Kienleuchte (Keinluchen) (Abb. 92 b und c), einem einfachen, eisernen Gestell, sandte der brennende Span sein schwaches Licht über das Flett. Zuweilen hing die Leuchte auch neben dem Gatter der Diele (s. S. 31), um diese mit zu erhellen.

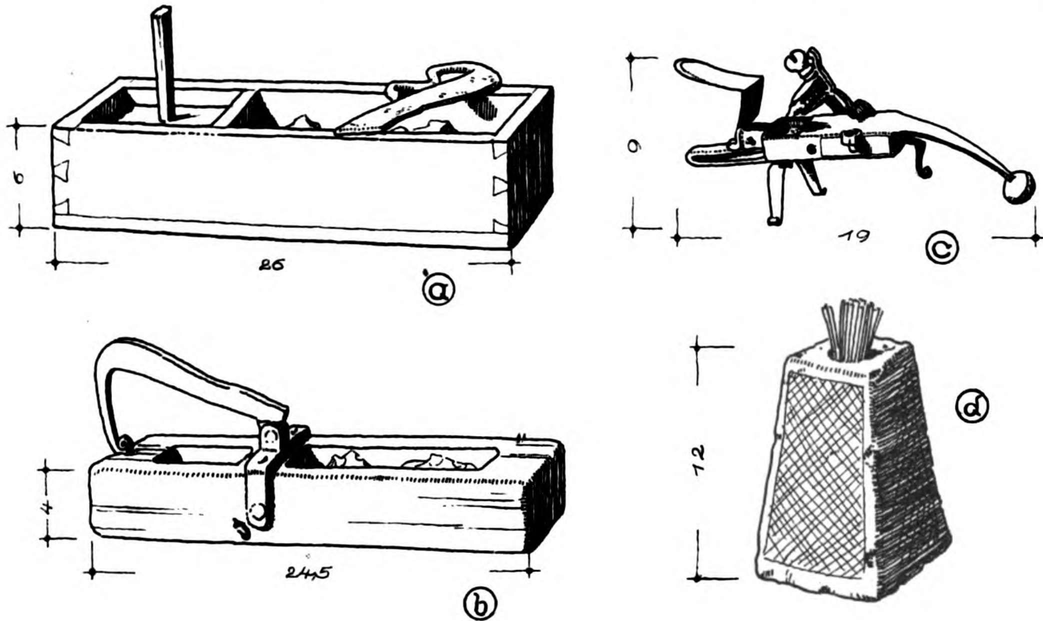


Abb. 91. a, b Zunderlade, c Steinschloßfeuerzeug, d irdener Zündholzbehälter.

Bei der kleinen, stark qualmenden Flamme wurde das Vieh gefüttert, gedroschen, von den Kindern die Schulaufgaben gelernt. Wollte man aus dunklen Räumen etwas holen, so nahm man den Span in die Hand. Die Bodenplatte der Kienleuchte trägt kleine eiserne Böcke oder Gabeln zum Halten des brennenden Hölzchens. Ein jüngerer Dienstbote, der „Leuchtvogt" (Lucht- oder Luchtervagt) hatte die Pflicht, rechtzeitig neue Späne nachzulegen, die er auf der Deckelfläche stets zum Trocknen aufbewahrte. Es war ein schweres Amt, insofern er für alle Dunkelheit auf der Diele verantwortlich gemacht wurde. „Luchtervagt, paß up! Luchtervagt, wutt du woll mal erndlich aföseln!" So jagten sich die Zurufe. „Du bist ook'n bannigen Luchtervagt," pflegte man von einem zu sagen, der sich vor das Licht stellte (Niedersachsen (IV S. 64).

Dem gleichen Zweck wie die Kienleuchte dienten noch Leuchtpfanne und Leuchtpfahl. Die erstere (Luchtpann) saß an der Wand fest oder an einem Ständer (Abb. 92 e), meist an

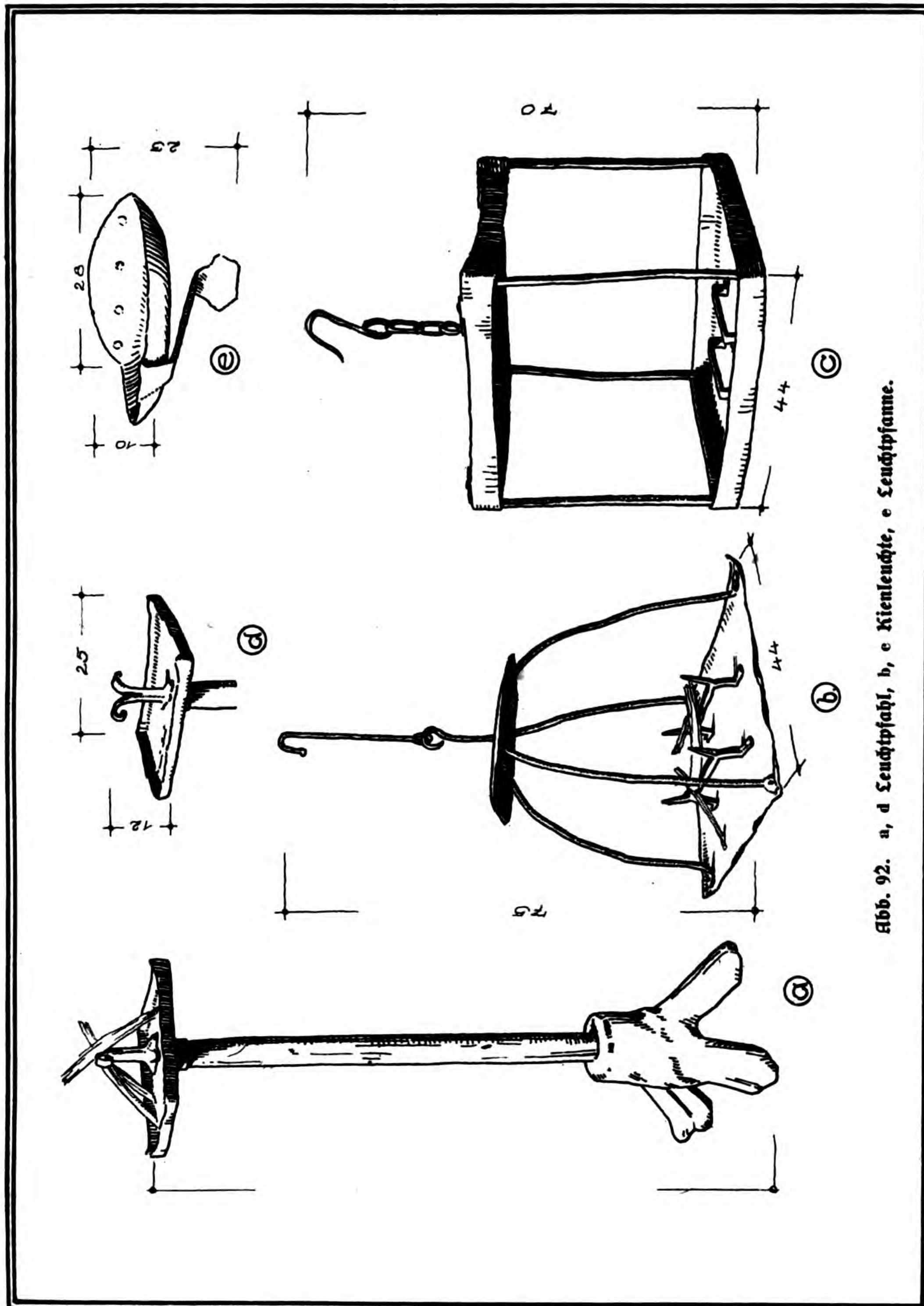


Abb. 92. a, d Leuchtpfahl, b, c Kienleuchte, e Leuchtpfanne.

der Brandmauer hinter dem Herd, was aber den Nachteil hatte, daß, wenn abends auf der Diele gedroschen wurde und noch Feuer auf dem Herd brannte, dessen Rauch vor dem Lichtschein der Leuchtpfanne hochzog und alles verdunkelte. Beim Leuchtpfahl (Luchtpaal, Abb. 92 a und d) ruht die Pfanne auf einem klobigen etwa 1 m hohen Fußgestell.[91]) Er soll abgekommen sein wegen seiner Feuergefährlichkeit: wurde er zu nah an der Diele aufgestellt,

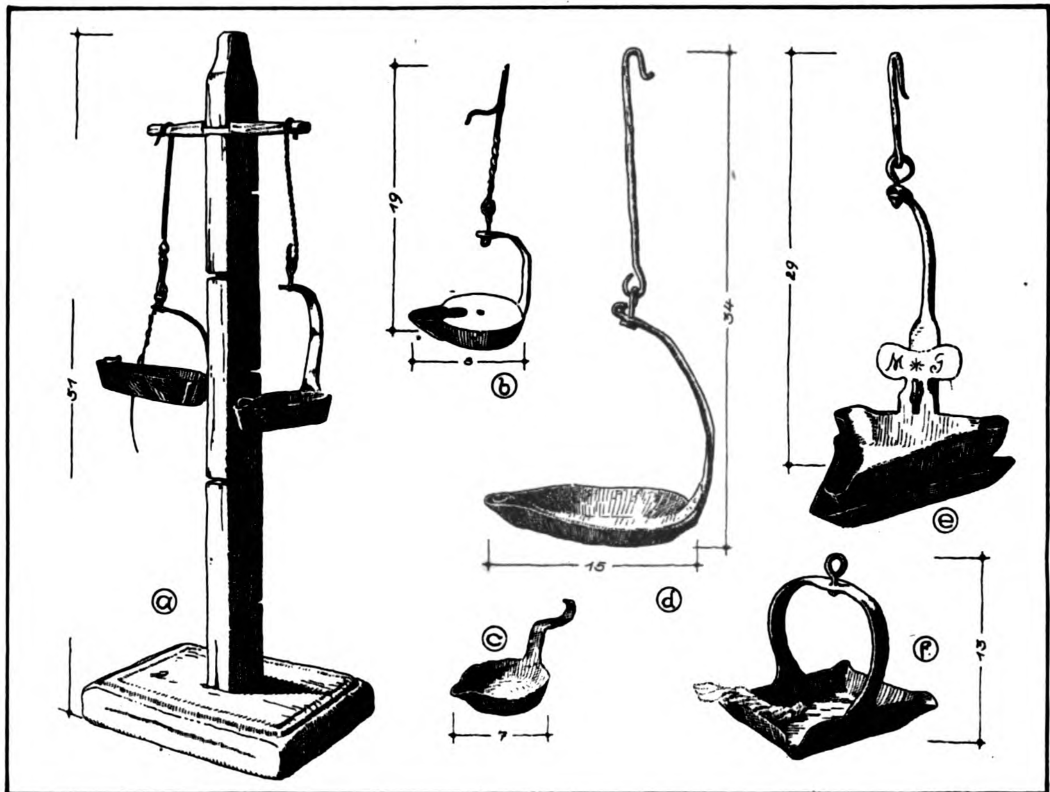


Abb. 93. a Krüselstange, b—f Hängekrüsel aus Eisenblech.

so konnte er trotz des schweren Fußes im Eifer der Arbeit umgestoßen werden und der brennende Kienspan in das etwa dort lagernde Stroh fliegen.

Um Licht und Feuer anzumachen, benutzte man bis zur Erfindung der Zündhölzer Feuerzeuge mit Stahl und Zunder, die in der hölzernen Zunderlade (Tunnerlah, Abb. 91 a und b) aufbewahrt wurden.[92]) Sie enthielt in einem Fach Feuerstahl und Feuerstein, mit denen man Funken schlug, im anderen einen Bausch alten Zeugrestes oder Schwamm, den man mit den Funken zum Glimmen brachte. Damit entzündete man dann Holzspäne, die an einem Ende mit Schwefel überzogen waren; diese „Swebelsticken" (StriekSticken) bereitete man sich

[91]) Das einzige noch bekannte Exemplar befindet sich im Celler Museum und wurde schon von Andree in seiner Braunschweiger Volkskunde S. 255 abgebildet und beschrieben.

[92]) Bierwirth S. 73 überliefert aus Meinersen für Feuerzeug das altertümliche Wort Firtau als zu seiner Zeit (1890) bereits veraltet.

meist selber. Es gab auch Taschenfeuerzeuge aus Messing oder Blech, mit zierlichem Feuerstahl usw., besonders für Raucher, die den glimmenden Zunder unmittelbar auf den Tabak legten.[93])

Ein Tischfeuerzeug in Form des Steinschlosses einer Pistole (Abb. 91 c) besitzt das Celler Museum. Feuerstein, Stahl und Zunder wurden überflüssig durch die Zündhölzer mit

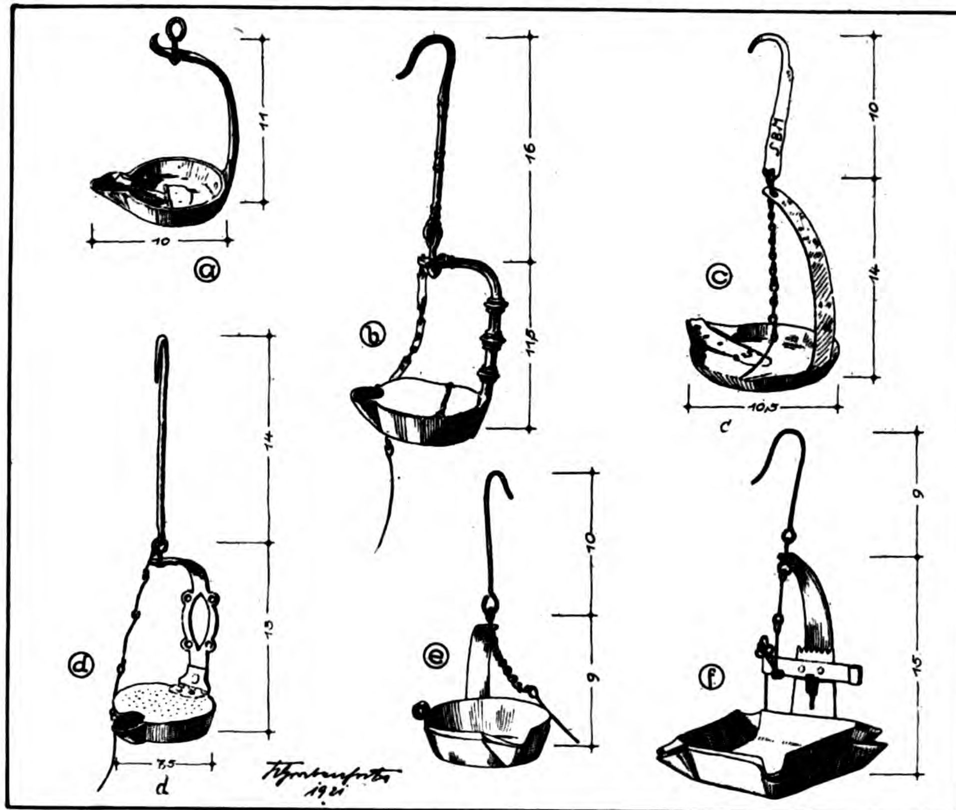


Abb. 94. Hängekrüsel aus Messingblech.

Phosphor, die man fertig kaufte und zum Gebrauch in irdene und hölzerne Behälter mit Reibfläche tat (Abb. 91 d).

In der Kammer und in der früher freilich viel seltener als jetzt benutzten Stube brannte man den Trankrüsel, die Öllampe einfachster Art. Es sind kleine flache Schalen oder Pfannen, rund, oval oder eckig, offen — dies wohl die älteren — oder durch einen Klappdeckel

[93]) E. Bock-Letter in Niedersachsen XIX S. 22 und jetzt in seinem Buch: Alte Berufe in Niedersachsen (1925) S. 33 f. Dort auch Näheres über den Zunder. Er wurde vom Buchen- oder Zunderschwamm an alten morschen Buchen gewonnen, der im Hochsommer und noch einmal im Herbst „reif" wird. Dann zog der „Tunderkerl" tagelang in den Wald. Mit einer Stange, an der vorn ein scharfes Schabeisen saß, stieß er die gefundenen Schwämme los und tat sie in ein Netz oder einen Beutel. Zu Hause wurden sie gereinigt, d. h. alle holzigen Teile abgekratzt und etwa 14 Tage lang in Pottaschenlauge gelegt, darauf getrocknet und nötigenfalls noch mit einem Holzklöppel tüchtig geklopft, damit sie weich wurden. Schließlich wurde der Zunder in dünne Scheiben und Streifen geschnitten, nachdem er mit Salpeter eingerieben war, um leichter Feuer zu fangen. Zunder wurde auch als gutes blutstillendes Mittel von Barbieren, Badern und Apothekern gern gekauft.

verschließbar, ursprünglich wohl nur zum Aufhängen eingerichtet. Die in der Südheide gebräuchlichsten Hängekrüsel hatten Form und Größe von Eßlöffeln — doch gab es auch bedeutend größere — und waren aus Eisen gearbeitet. Wo beim Löffel der Stiel beginnt, sitzt der Haken zum Anfassen und Aufhängen (Abb. 93 d und c). In der flachen offenen Schale liegt der aus loser Baumwolle gedrehte Docht; er wird an der Spitze der Schale durch eine Tülle geführt und tritt etwas über den Rand hervor. Als Brennstoff dienten Fischtran und andere ölartige Fette, besonders Rüböl. Daneben gab es viereckige oder auch dreieckige Krüsel von Eisen oder meist Messingblech, oft mit einem Einsatze gleicher Form als Ölbehälter, während die untere Schale etwa abtröpfelndes Öl auffängt; sie haben an den Ecken Ausbuchtungen für einen oder mehrere Dochte, die je nach Bedarf angezündet werden (Abb. 93, 94).

Vielfach, wo diese Krüsel gebräuchlich waren, wurden neben baumwollenen Dochten, die der Bauer selbst drehte, auch solche aus dem Marke des Binsenkrautes (Bensenpeddik) verwandt. Ihre Herstellung erforderte große Geschicklichkeit. Mit zwei Stecknadeln, kreuzweise durch das untere Ende der Binse gesteckt und nach oben geführt, löst man das Mark von der umgebenden Hülle und preßt es nach oben, wo es schließlich aus der abgeschnittenen Spitze herausspringt. Besonders die Hütejungen sind sehr gewandt darin und machen es zur Not auch mit den Fingernägeln; sie sammeln Binsen für den Winter, die dann am Herd getrocknet und in Bündeln an trockener Stelle aufbewahrt werden. Zum Vorschieben des Dochtes tragen die meisten Ölkrüsel an einem Kettchen den metallenen Prökel (Abb. 94 b bis f).

Kunstgewerblich etwas reichere Formen des Hängekrüsels aus Messingguß, mit dickem profiliertem oder durchbrochenem Haken entstammen hauptsächlich wohl den Elbmarschen (Abb. 94 b und d).

In der Wohnstube hing der Trankrüsel am Krüselhaken, der nach Art der Kesselhaken (s. S. 70) zu verstellen und aus Eisen oder Holz gearbeitet ist (Abb. 95).[94]) Die aus Eisen haben häufig noch Tüllen für den Kienspan, vereinigen also beide Beleuchtungsmöglichkeiten (Abb. 95 c). Die Schäfer schnitzten zuweilen kunstvolle Krüselhaken aus einem Stück, wie das Celler Museum einen solchen von 1758 besitzt, reichgeschmückt mit Gesichtsmaske, Krone und Anhängseln in Form von Eicheln und Tannenzapfen (Abb. 95 b).

Der Krüselhaken hing am Riek, dem unter der Stubendecke wagerecht drehbaren Krüselarm (Abb. 95 a), mit dem man das Licht überall hindrehen konnte, wo man es brauchte.[95])

Eine Art Übergang zur Stehlampe bildet die in Südhannover vielfach gebräuchliche Krüselstange, eine auf einem Fuß stehende Holzstange mit einem Querstäbchen oben, an deren Enden je ein offener Trankrüsel hing (Abb. 93 a), oder auch mit einem Schraubengewinde, woran das Querholz höher und tiefer zu stellen war.

In Stadt und Land allgemein verbreitet war der sichere und bequem zu handhabende Standkrüsel aus Eisenblech und aus Zinn. Es gibt zwei Hauptformen. Die eine, mit nied-

---

[94]) Tagsüber wurde der Krüselhaken mit dem unteren Ende derartig in die Höhe gezogen, daß er bei den häuslichen Hantierungen in der Stube nicht im Wege war.

[95]) In einzelnen Gegenden soll es — nach Filskow, Niedersachsen XXIV S. 16 — üblich gewesen sein, den Lichtschein des Trankrüsels durch vorgestellte, mit Wasser gefüllte Glaskugeln zu verstärken, gleich denjenigen, die von den Schuhmachern bei ihrer Arbeit benutzt werden.

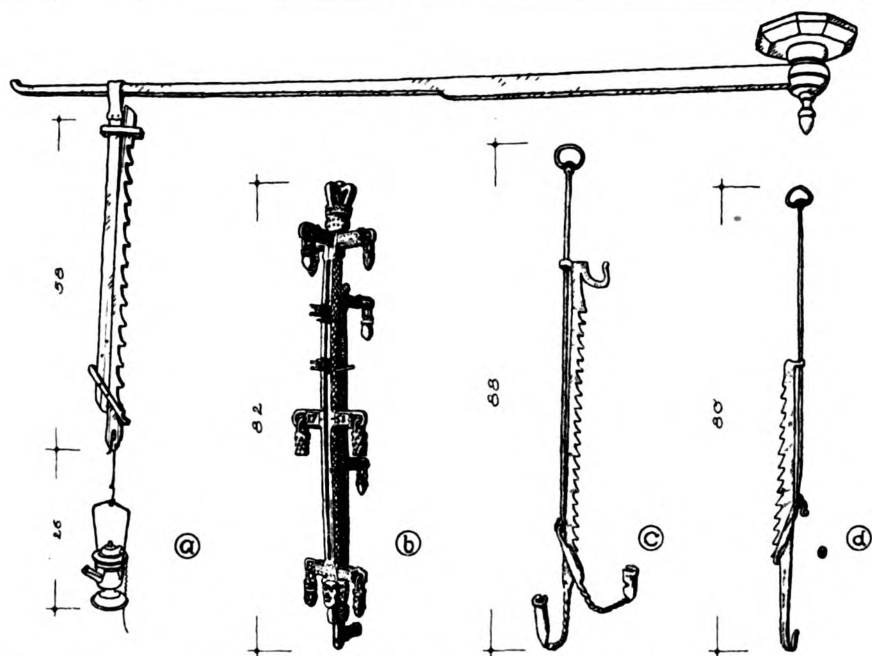


Abb. 95. Krüselhaken. a am „Riek" unter der Decke, b hölzerner, c, d eiserne.

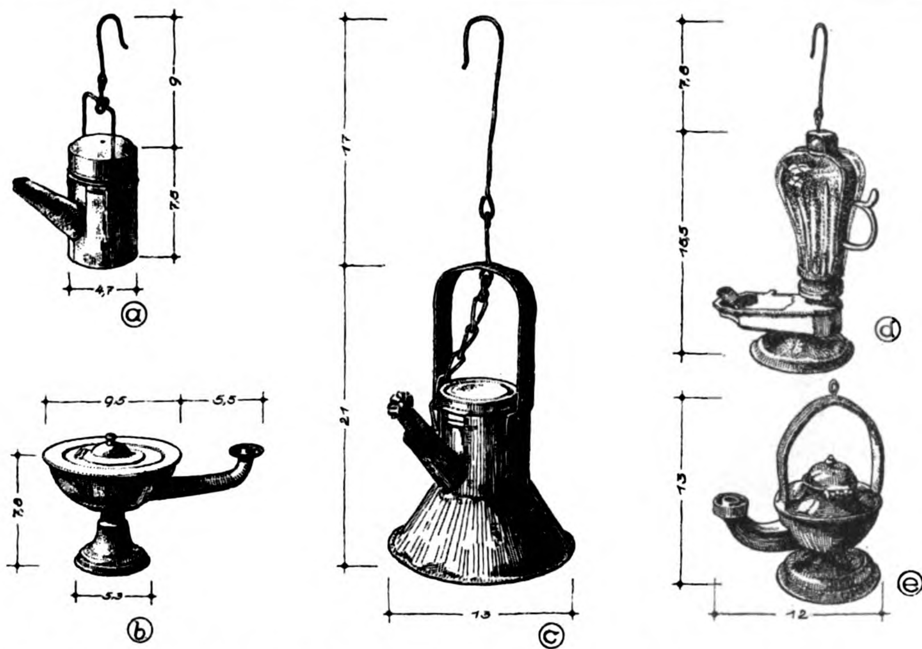


Abb. 96. Kleinere Krüsel zum Stehen und Hängen (a, c aus Blech, b, d, e aus Zinn).

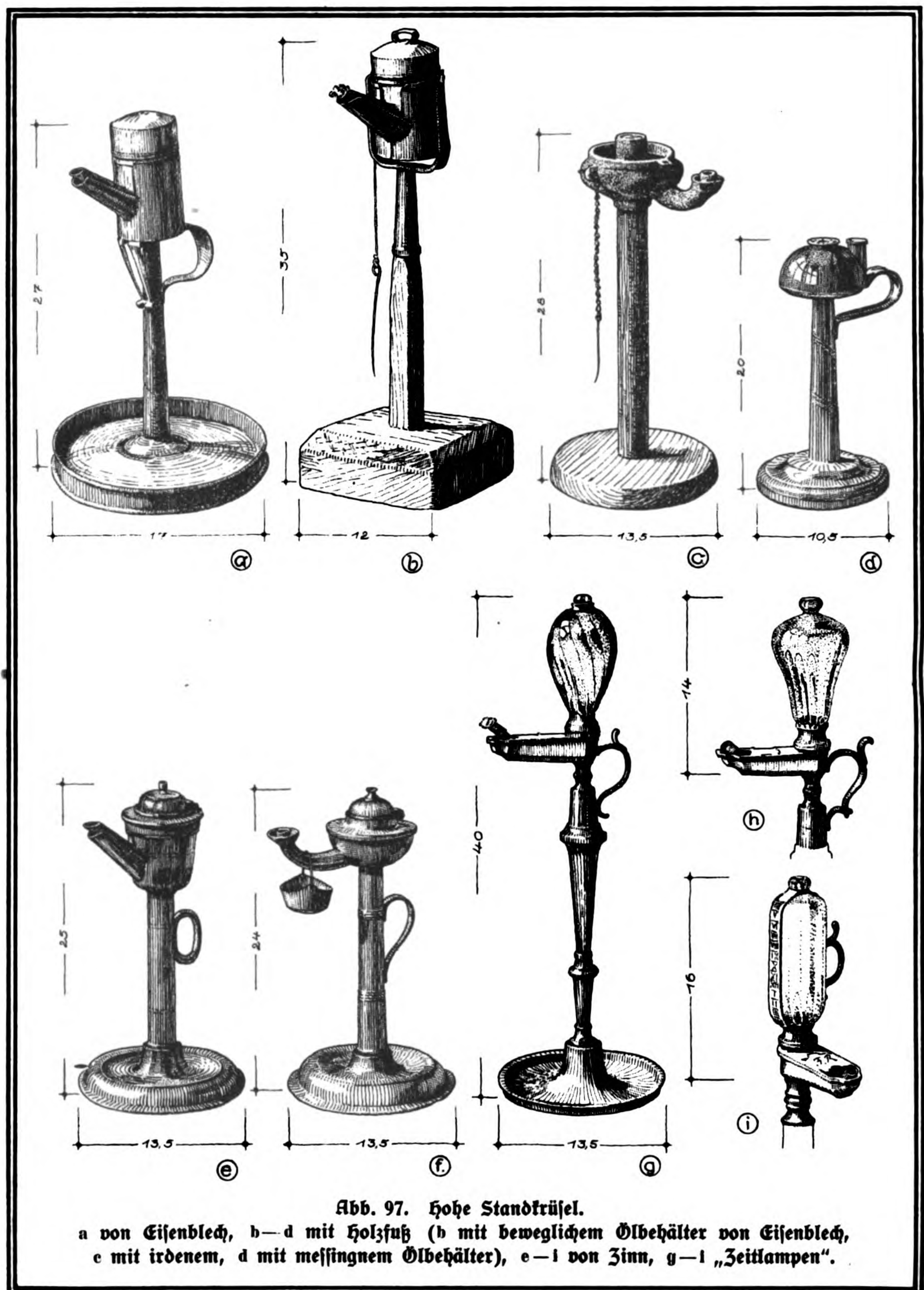


Abb. 97. Hohe Standkrüsel.
a von Eisenblech, b—d mit Holzfuß (b mit beweglichem Ölbehälter von Eisenblech, c mit irdenem, d mit messingnem Ölbehälter), e—i von Zinn, g—i „Zeitlampen“.

rigem Fuß, hat meist noch einen Haken oder Henkel zum Aufhängen (Abb. 96). Die andere, hohe, mit Stiel und Griff, ist zum Herumtragen am besten geeignet (Abb. 97a—d und 97e—i). Der zinnerne Stiel ist hohl, so daß man ihn zur Sicherheit auch auf einen Holzdorn stellen kann, wie ihn besonders die in den Spinnstuben (s. unten S. 246) üblichen Krüselständer

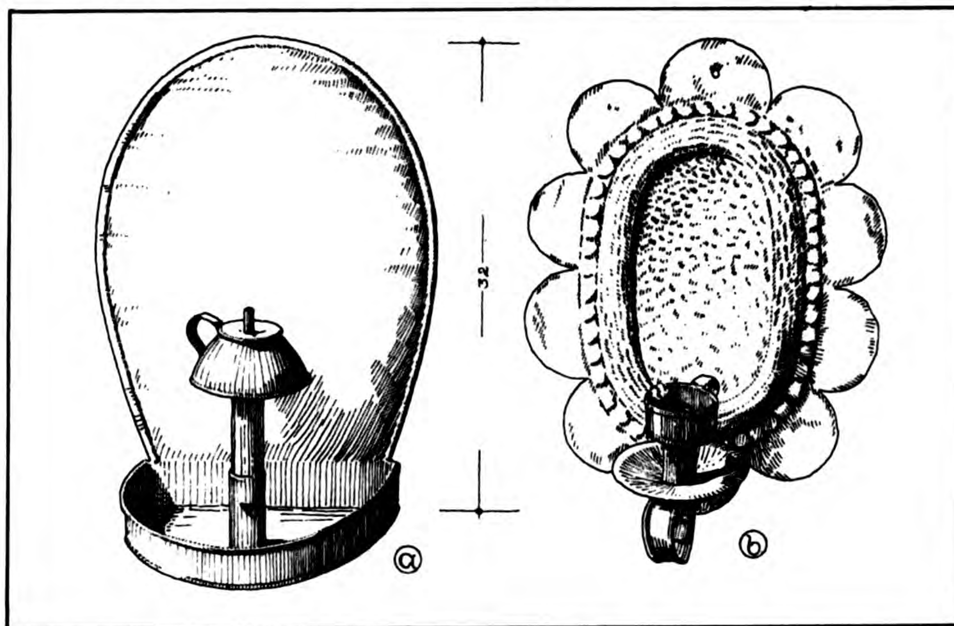


Abb. 98. Wandblaker von Eisenblech.

haben. Die Ölbehälter von Eisenblech sind büchsenförmig und sitzen in einer entsprechend geformten Blechhülle zum Auffangen des Tropföles (Abb. 97a und b). Beim Zinnkrüsel ist der Ölbehälter meist halbkugelig: dies wohl die jüngere, in Nachahmung römischer Tonlampen gegen 1800 aufgekommene Form (Abb. 96b und e und 97f), während Abbildungen aus dem 18. Jahrhundert den büchsenförmigen Behälter zeigen.[96]) Der Mantel für das Tropföl ist hier meist nur durch einen Hohlrand an der Mündung der Dochttülle ersetzt, oder auch durch einen dort angehängten besonderen kleinen Ölfänger aus Blech (Abb. 97f).

Schließlich finden wir auf Zinnkrüseln auch birnenförmige Ölbehälter aus Glas aufgeschraubt. Diese tragen zumeist noch einen Zinnstreifen mit Stundenzahlen, z. B. von 10 Uhr abends bis 7 Uhr morgens, so daß man also nachts aus dem Ölverbrauch die Zeit feststellen konnte (Abb. 96d, 97g, h, i). Sie wurden deshalb Zeitlampe genannt, auch wohl Wecklampe. Ging nämlich der Bauer um 10 Uhr zu Bett, so füllte er die Lampe bis zur Nummer 10 am Zinnstreifen, brannte sie neben dem Bett an und schlief nun ruhig ein. Wachte er auf, so zeigte ihm die Nummer, bis zu der Öl heruntergebrannt war, ungefähr die Uhrzeit an, und um 4 Uhr konnte er denken: „Hast wol noch 'ne Stunn' Tid." War aber das

[96]) Das Innere wurde mit „Tinnkrut", der Asche des Ackerschachtelhalmes, blankgeputzt; E. Bock, Alte Berufe in Niedersachsen S. 72.

Öl der Lampe aufgebrannt, so fuhr er hoch: „Mudder, stah up, wie hedd de Tid verslapen, de Lampen is dot! Nu aber rut, dat de Grütt up't Für kummt!“[97])

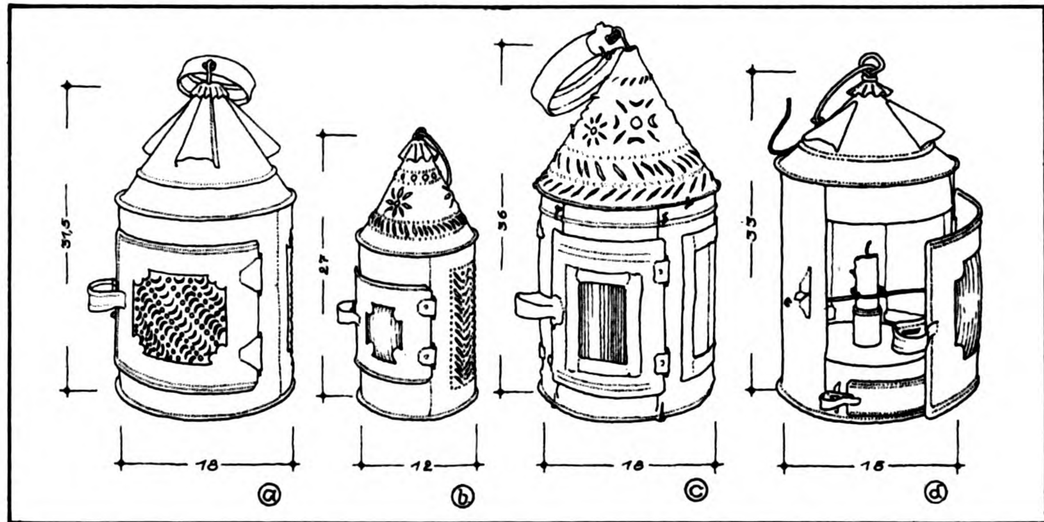


Abb. 99. Laternen mit durchstanzter Wandung und Hornscheiben.

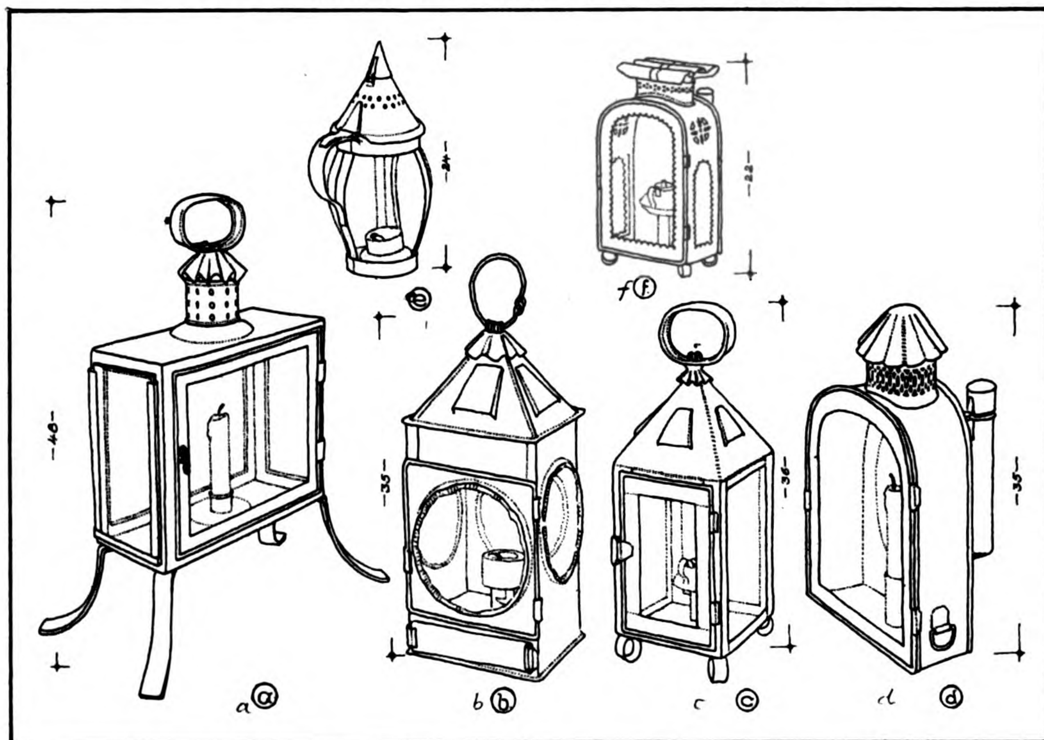


Abb. 100. Laternen mit Glasscheiben.

[97]) Für Spinnstuben trugen diese Zeitlampen die Zahlen 5—12.

Neben den Krüsellampen kommen vereinzelt auch runde und eckige tellerartige Schalen vor, die in der Mitte eine Tülle für den Ölbehälter mit Docht haben und sich an dem Griff bequem herumtragen lassen. Die Wandblaker aus Eisenblech, die man an Balken und Wänden befestigte, ersetzten in der Heide die bekannten reicheren Messingblaker anderer Gegenden (Abb. 98).

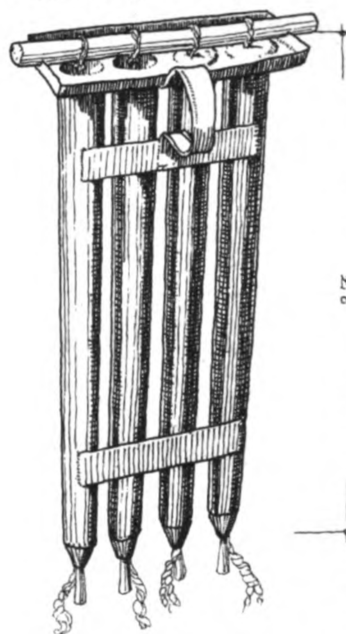


Abb. 101. Lichtgießform.

Originelle ländliche Abwandlungen des Standkrüsels sind Formen, bei denen die Ölbehälter — auch irdene und gläserne — auf einem derben Holzstiele befestigt sind, wie das Celler Museum deren mehrere besitzt (Abb. 96 b—d).

Zum Leuchten auf dem Hausboden, in den Ställen und außerhalb des Hauses dienten die Laternen (Latüchten, Lüchen). Die ältesten sind einfache runde Blechgehäuse mit spitzem Dach, worin einige gedeckte Öffnungen den Schwalch des Trankrüsels abziehen lassen. Sie haben Scheiben von Horn oder auch nur eingestanzte Schlitze und Löcher, die aber so angebracht sind, daß sie den Luftzug brechen, übrigens oft in sehr zierlichen Mustern (Abb. 99). An einem Stück des Celler Museums ist beides vereinigt: durchstanzte Wandung und Tür mit Hornscheibe (Abb. 99 b). Statt der Hornscheiben sollen auch wohl Tierblasen oder geölte Leinwand benutzt sein. Es war nur ein geringer Lichtschimmer, der aus dem Innern dieser Laternen leuchtete, so daß es kaum begreiflich ist, wie dessen Schein zu irgendeiner Hantierung genügen konnte. Später wurde allgemein Glas verwandt, dessen Scheibenfläche immer mehr zunahm, während sich die Umrahmung aus Eisen oder Blech entsprechend verringerte. Damit wurde naturgemäß auch die viereckige Form die vorherrschende (Abb. 100).

Kerzen wurden auf dem Lande früher nur auf größeren Höfen und bei festlichen Gelegenheiten gebrannt. Man stellte sie im Haushalt selber aus Talg von Rindern und Schafen in größerem Vorrat her, und zwar ursprünglich wohl als sog. Stipplichte: der Docht wurde in geschmolzenes Wachs oder Talg immer wieder eingetaucht, bis genug erhärtete Masse daran saß, die dann glatt geschnitten wurde. Später bediente man sich meist wie in den Städten der Lichtergießform: Röhren von Blech oder Glas, die, oben offen, unten sich verjüngend und mit kleinem Loch, gewöhnlich zu mehreren fest verbunden sind (Abb. 101). Zum Lichtergießen zog man die selbstangefertigten baumwollenen Dochte hindurch, band oder klemmte sie an beiden Enden der Röhren mit Holzstäbchen fest und goß nun den geschmolzenen Talg in die Form. Hatte es sich abgekühlt, so wärmte man die Form noch einmal etwas an, um die fertigen Kerzen glatt herausziehen zu können, diese wurden auch wohl durch Hin- und Herrollen auf einer Glasplatte noch geglättet. Ihr dickeres Ende wurde gerade geschnitten, das dünnere zum Anzünden zugespitzt. (Vgl. Filskow in Niedersachsen XXIV, 16.)

Statt der Leuchter behalf man sich auf dem Lande vielfach mit einfachen Mitteln, etwa einem etwas bearbeiteten Holzklotz mit einem Loch für die Kerze, oder einem ähnlichen Klotz

aus Lehm, der im Ziegelofen mit gebrannt wurde. Allmählich gingen aber auch die reicheren Formen, die das städtische Handwerk aus Messing und Zinn schuf, in den ländlichen Gebrauch über (Abb. 102 und 103), wobei wieder die Elbmarschen, besonders das Alte Land, sich durch Festhalten an schönen altertümlichen bronzenen Leuchtformen auszeichnen (Abb. 104 c—e).

Eine Besonderheit bilden noch die Sargleuchter, die bei der Trauerfeier brennend auf den Sarg gestellt wurden. Sie sind in stattlichen, großen Formen aus Holz gedrechselt und schwarz bemalt (Abb. 104 a und b).

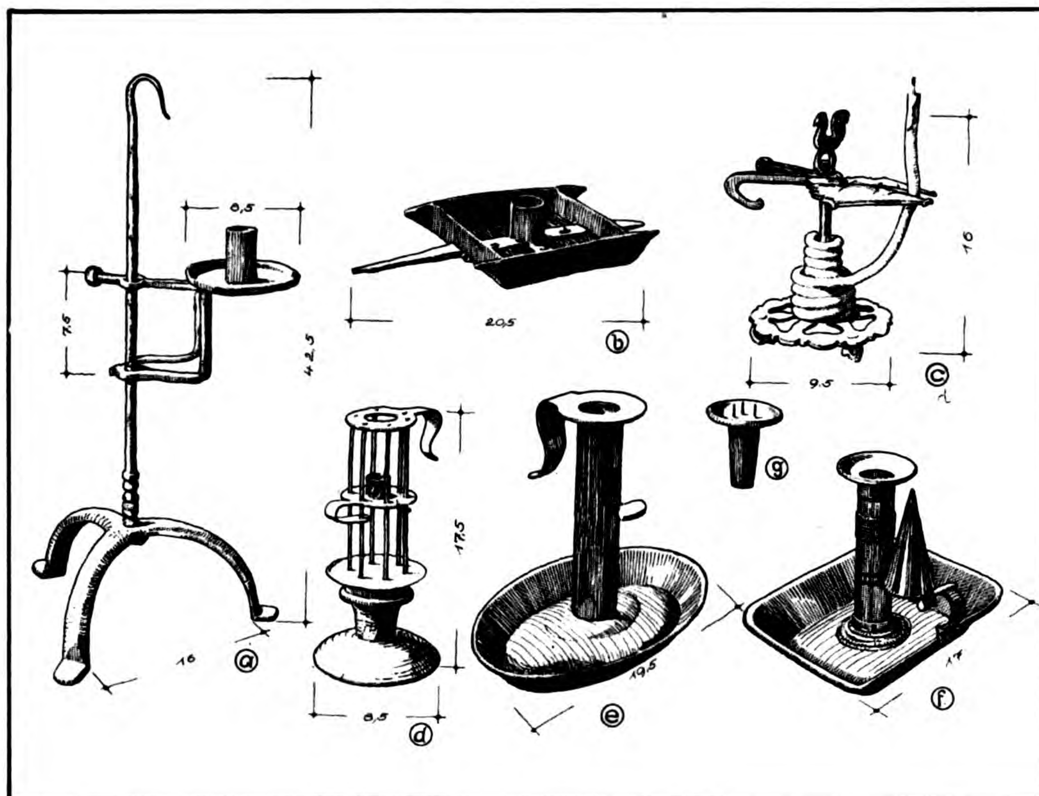


Abb. 102. Leuchter.

a, b, c aus Eisen (b mit Holzfuß),
d—f aus Messing (d für Wachsstock, f mit Stülper), g „Sparend".

Verkohlende Dochtteile des Talglichtes, die schwalchenden „Schnuppen", mußte man mit der Lichtputzschere entfernen (schnäuzen), die aus Eisen, Stahl oder Messing, in Luxusexemplaren auch wohl aus Silber gefertigt wurde. Sie hat an der einen Klinge ein Kästchen zur Aufnahme der abgeschnäuzten Schnuppe (Abb. 105). Zum rauchlosen Auslöschen war zuweilen der Lichtstülper, ein Metallhütchen, mit einem Kettchen oder Haken am Leuchter befestigt (Abb. 102 f). Sparsame Leute steckten die Kerze auf ein „Sparend", auch „Profit"

Abb. 103. Zinnleuchter.

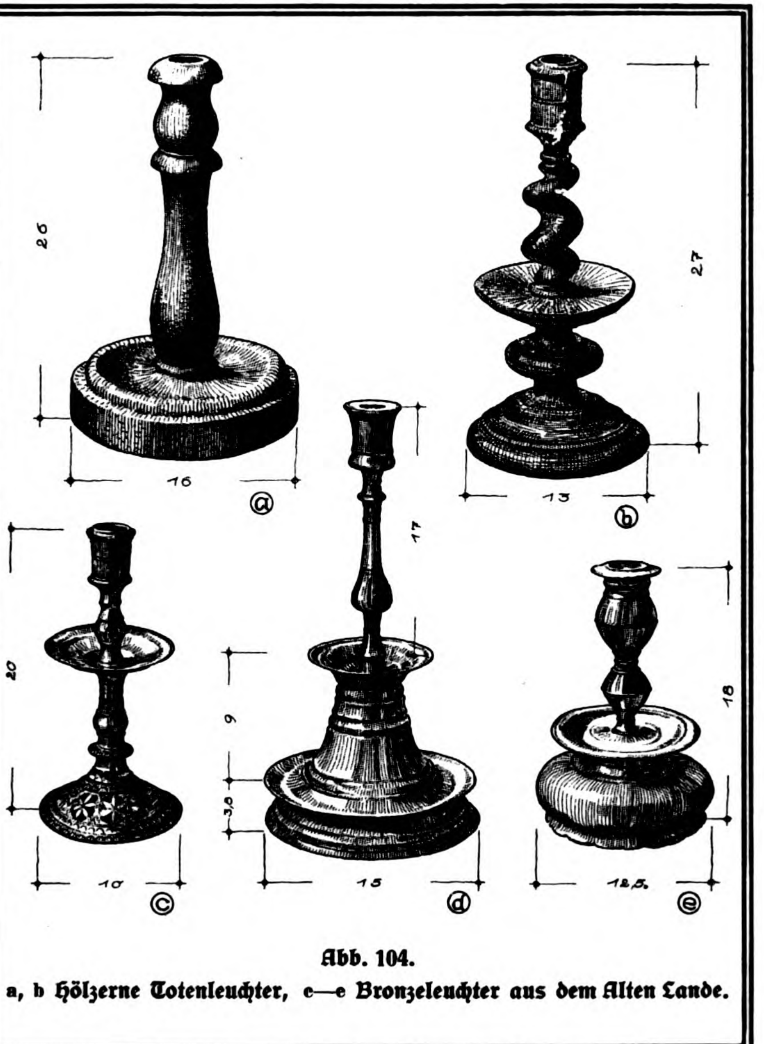


Abb. 104.
a, b Hölzerne Totenleuchter, c—e Bronzeleuchter aus dem Alten Lande.

genannt (Abb. 102g); es ist ein kleiner Metallverschluß für die Tülle des Leuchters mit drei Spitzen oben für die Kerze, die so bis auf den letzten Rest abbrennen konnte — ein fast rührendes Zeugnis für altväterliche Wirtschaftlichkeit auch in den kleinsten Dingen.

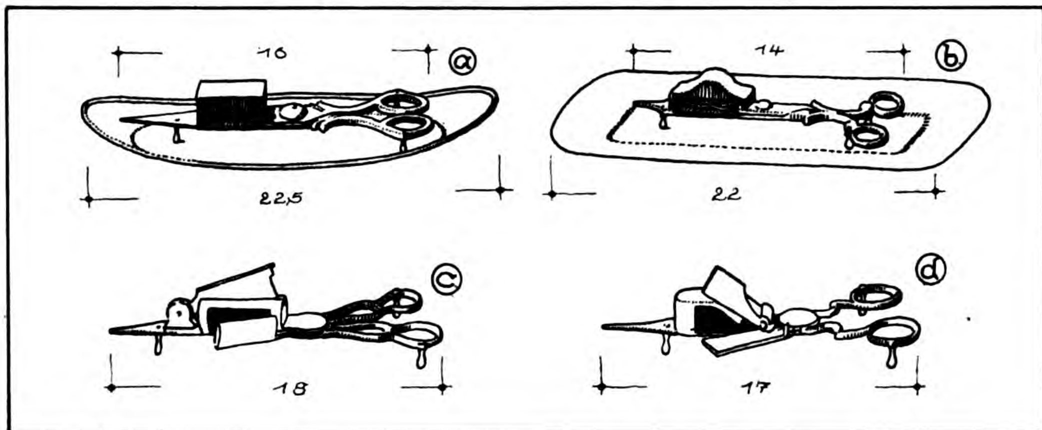


Abb. 105. Lichtputzscheren.
a, b Mit offenem Kasten, c, d Kasten mit Deckel.

Die rasch aufeinanderfolgenden technischen Verbesserungen des Beleuchtungswesens seit Erfindung der Rüböltischlampe, besonders die Petroleumlampe und das Gas, haben den Unterschied zwischen Stadt und Land auf diesem Gebiet nun schon lange auch in den entlegensten Heidedörfern völlig verwischt. Das elektrische Licht ist endgültig Sieger geworden; sein heller Schein leuchtet auch auf dem Lande überall hin im Hause wie auf dem Hofe.

8. Saat und Ernte.

Der große landwirtschaftliche Aufschwung in der Lüneburger Heide ist unverkennbar. Dort, wo noch vor 50 Jahren die braune Heide in gewaltiger Ausdehnung vorherrschte, dehnen sich jetzt gedüngte Ackerfluren oder, wo die Lage an einem Flußlauf oder Heidebach es gestattet, weite saftige Wiesen und Weiden. Auf diesen grasen an Stelle der früheren meistens minderwertigen und kleineren Heidekühe zahlreiche wohlgehaltene Rinder der ertragreichen schwarzbunten ostfriesischen Rasse (s. unten S. 170). Durch die Vermehrung des Viehbestandes und damit des Düngers wurde eine kräftigere und umfangreichere Acker-

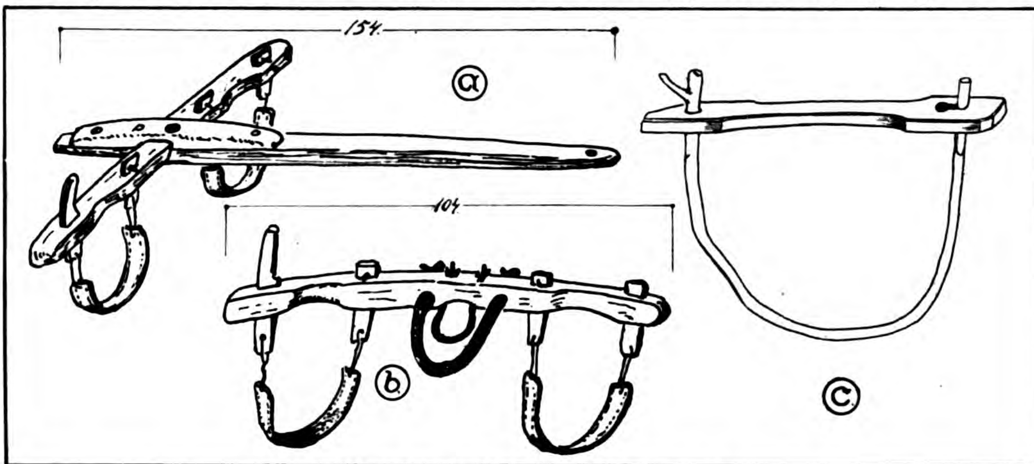


Abb. 106. Ochsenjoche (c „Kennapp").

bestellung möglich. Früher kamen als Zugvieh in der Heide noch lange vorwiegend Ochsen und Kühe in Betracht; nur auf größeren Höfen waren immer schon auch einige Pferde vorhanden.[98])

Für das alte Ochsengespann diente als Zuggeschirr (Selen) das Ochsenjoch (Jöck), ein dickes Holzbrett, das zwei Tieren über den Nacken gelegt und um ihren Hals mit je einem Riemen befestigt wurde, in der Mitte mit einem Ring für die Zugkette oder unmittelbar an der Stange befestigt, so daß sie mit dem Nacken zogen (Abb. 106). Die altertümlichste Form eines Holzkoppels zum Anbinden für ein einzelnes Tier im Stall ist der Kennapp, aus einem Brett mit Eichenbügel statt des Riemens bestehend.[99]) In der Gegend südlich

[98]) Nach Bode, Heidemuseum S. 21, hielt man in der Binnenheide vielfach zwei „reisige Peer" hauptsächlich, um Holzkohlen in die Stadt zu fahren, während die Ackerbestellung den Zugochsen oblag.

[99]) Das Celler Museum besitzt einen solchen aus Oītze (südl. Celle). Er war bei Hermannsburg unter der Bezeichnung „Kniebögel" bekannt.

von Celle war das Stirnjoch üblich, in manchen anderen Gegenden für Kühe auch der Kuhkump (Kaukump). Schon seit den 1860er Jahren bürgerte sich aber statt des hölzernen Ochsenjoches immer mehr der vom Sattler gefertigte Platsedel ein, ein stellenweise noch heute gebräuchliches ledernes Geschirr, worin die Ochsen mit den Schultern statt mit dem

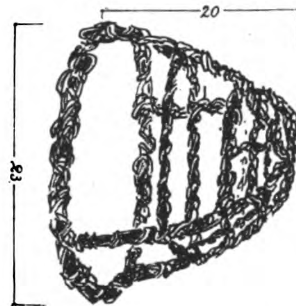


Abb. 107. Strohmaulkorb.

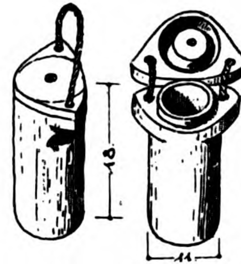


Abb. 108. Wagenschmierbüchse.

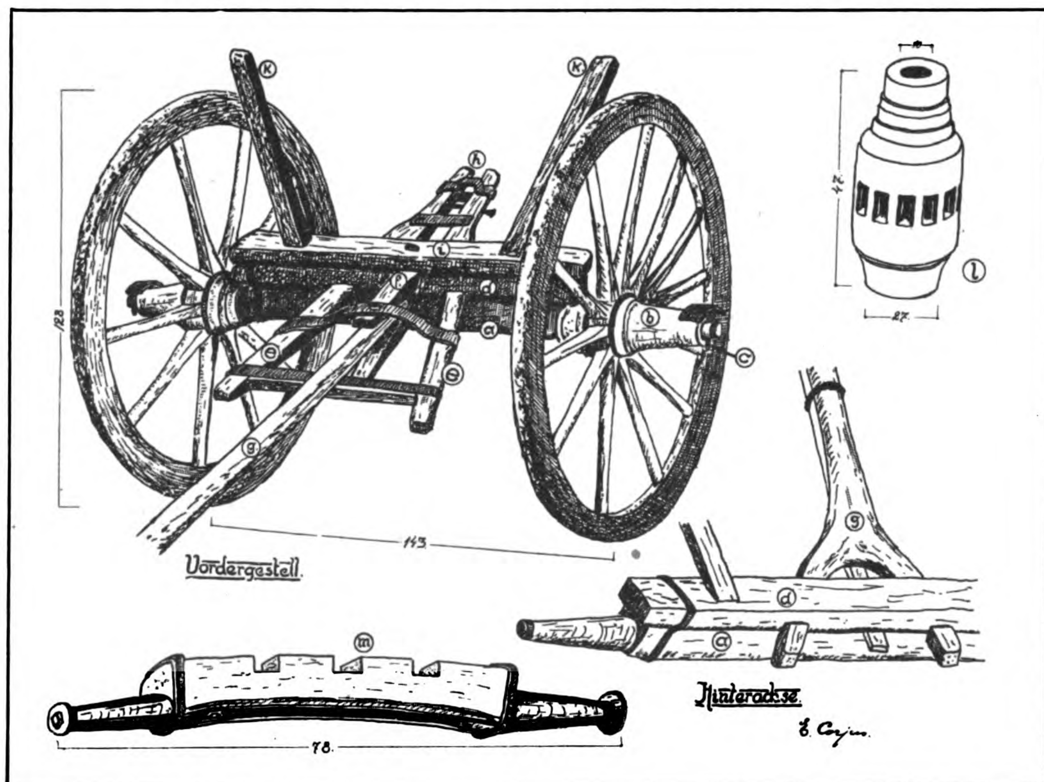


Abb. 109. Ackerwagen („Höltenwagen“ ohne Eisenreifen):

a Achse, b Nabe, c Lönz, d Emm, e Lier, f Zunge im Emm, mit Eisen befestigt, daran g Langbaum, h Schere für die Deichsel, i Wendeschemel, k Rungen, l, m große Nabe und eisenbeschlagene Holzachse von einem anderen „Höltenwagen“.

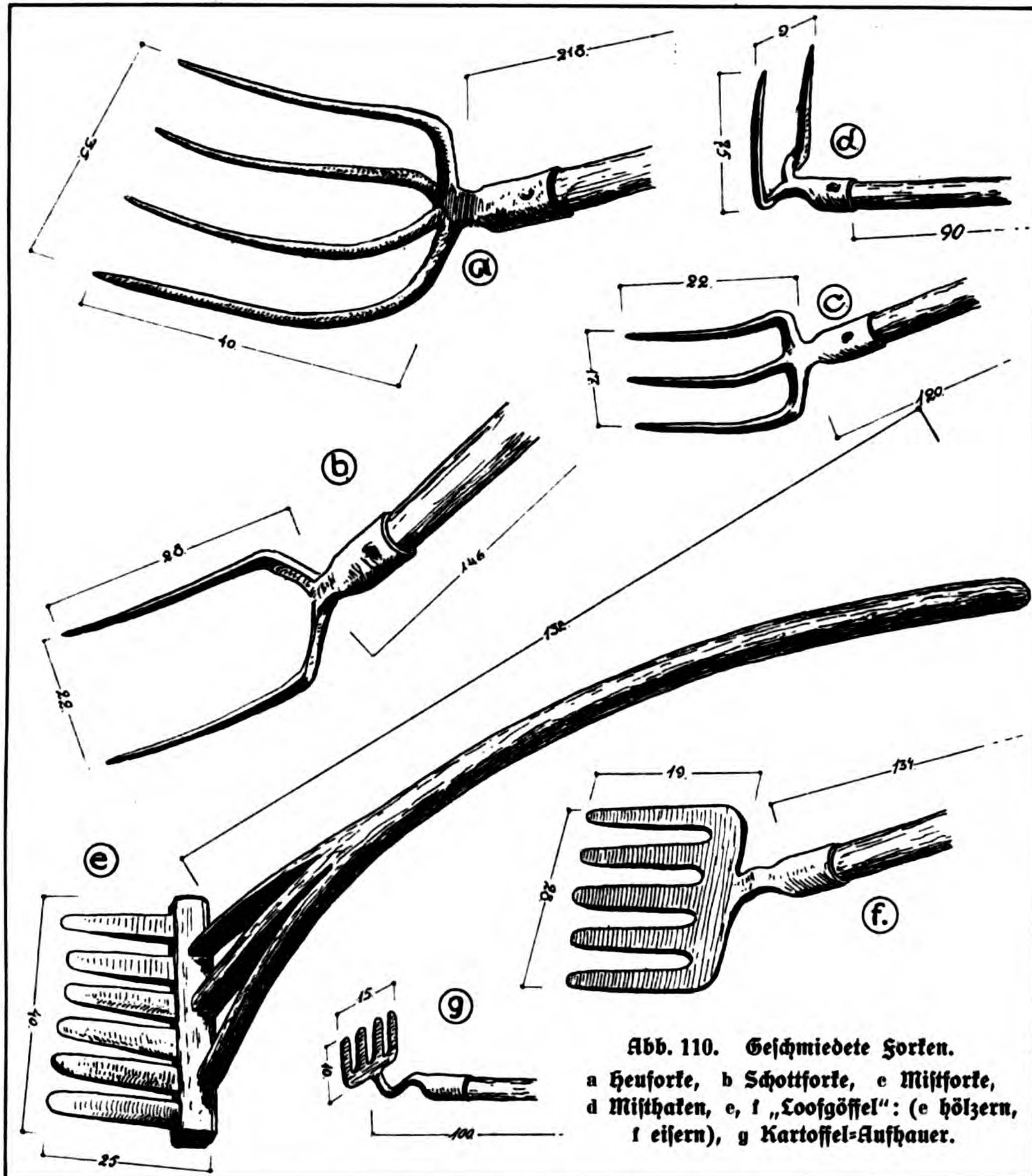


Abb. 110. Geschmiedete Forken.
a Heuforke, b Schottforke, c Mistforke, d Misthaken, e, f „Loofgöffel“: (e hölzern, f eisern), g Kartoffel-Aufhauer.

Nacken zogen. — Als Zugstränge dienten Ketten oder Stricke, die auf dem Hofe, meist von umherziehenden Seilern gedreht wurden (s. unten S. 249). — Um Ochsen und Kühe im Gespann vom „Schnökern“ an Gräsern und Pflanzen abzuhalten, tat man ihnen zuweilen strohumflochtene Maulkörbe aus Eisendraht an (Abb. 107). Pferde zogen mit dem Brustblatt (Boſtblatt); nur die Frachtfuhrleute und Sölter (Salzfuhrleute) benutzten Kumpen.

Der alte Ackerwagen (Abb. 109) hat an den Rädern zwölf Speichen (Speeken), die zwischen der Nabe (Naaf) und den Felgen sitzen. Im Loch der Nabe befindet sich die eiserne Büchse (Büssen); im Ende der Achse steckt die ebenfalls eiserne Lönz, ein Bolzen, mit einem Schutzblech

daran gegen den Sand, der in der Heide von dem fahrenden Rad herabfällt und in die Büchse dringen würde. Später wird das Rad an der Achse festgehalten durch eine Kapsel, die vorn auf das Ende der Achse geschroben wird. Auf der Achse (Asse, in Meinersen Schinkel, Bierw. 45) ist mit Eisenbändern das Emm befestigt; auf ihm bewegt sich über der Vorderachse der Wendeschemel (Wennschämel) mit den beiden vorderen Wagenrungen. Das Emm und der Wendeschemel sind in der Mitte durch einen eisernen Bolzen verbunden, um den das ganze Vordergestell des Wagens beim Umwenden sich dreht. Unter dem Emm sitzt die Lier, die hinten, ebenfalls an einem Nagel drehbar, den Langbaum, vorn aber zwischen ihren gegabelten Enden, der Schere, die Deichsel (Diessel) hält.[100]) Die Achsen waren früher von Holz, sie hatten jedoch an den beiden Stellen unter der Radnabe, wo die Räder sich um die Achse drehten, einen Beschlag von Eisen, teils in Form schmaler Ringe, teils als längliche Laschen (Abb. 109 m). Dieser Beschlag war angebracht, um die Gefahr des Feuerfangens der hölzernen Achsen und Radnaben durch die Reibung zu verhindern. Der Eisenbeschlag wird deshalb besonders gut mit „Wietzendörper" Teer, der aus den Teerkuhlen des Dorfes Wietze genommen wird, geschmiert. Die Vorder- und Hinterachsen sind verbunden durch den Langbaum (Langboom), der in der Hinterachse mit einer kleineren Gabelung festsitzt (dem in Meinersen nach Bierwirth S. 57 sogenannten Spor); an ihm wird ein zweiter Langbaum befestigt, wenn der Wagen zum Einfahren der Ernte verlängert werden soll. Zum Heide- und Düngerfahren muß man an den Rungen „Flöchen upsetten", d. h. flache Bretter einsetzen.[101]) Für schwere Fuhren, z. B. von Steinen, wird zur Erhöhung der Tragfähigkeit die „Steinledder" unten auf das Emm gelegt und beim Einfahren der Ernte die Ernteleiter (Arnledder).

Radbremsen sind nur in seltenen Fällen an den Wagen vorhanden. Soll an abschüssigen Stellen die Fahrt des Wagens gehemmt werden, so geschieht dies vermittelst des stets am Wagen mitgeführten eisernen Hemmschuhs mit langer am Vordergestell befestigter Kette. Der Hemmschuh wird dann unter ein Rad geschoben und dort durch entsprechende Verlängerung oder Verkürzung der Kette festgehalten. Auf weiten Fahrten, z. B. der Salzfuhrleute, die das auf den Salinen in Lüneburg und Sülze gewonnene Salz benachbarten Städten und Dörfern zuführen, werden die kleinen, vom Drechsler hergestellten hölzernen Schmierbüchsen mit Wietzer Wagenschmiere (Abb. 108), an dem Langbaum des Wagens an einem Lederriemen oder Stricke hängend, mitgeführt.

An dieser Stelle sei auch des Körwagens gedacht, der früher nahezu auf keinem Hof fehlte, jetzt aber völlig verschwunden ist. Er war der Staatswagen des Bauern und wurde vom Hofbesitzer und seiner Familie zu Kirchfahrten und bei besonderen Gelegenheiten, wie

---

100) Die Lier heißt in Meinersen Weune, das Eisen, das hinten die „Weunarme" verbindet und unter dem Wagen hin- und hergleitet, Gle-isen; Bierwirth S. 74, 38. Ebenda S. 39 wird der Sweekspaun erwähnt, „wörtlich Weichespahn, ein Holz, welches an altmodischen Wagen (im Hildesheimschen noch jetzt) eine Art Verlängerung des Langwagens bildete, durch einen Bolzen an dem Vorderwagen befestigt wurde und durch die Art seiner Befestigung die von dem hintern Teile des Wagens unabhängige Drehung des Vorderwagens ermöglichte". Vgl. Abb. 109 f.

101) Vgl. Kück 69, wonach die Bezeichnung auf das in alter Zeit statt der Bretter verwandte Flechtwerk zurückgeht. In Meinersen heißen die Leitern des Mistwagens Mesflechten oder Dummelflechten, Bierwirth S. 60 f.

Hochzeiten, Taufen, Begräbnissen benutzt, auch wohl zu Fahrten in die Stadt. Bequeme, in ledernen Gurten hängende Sitzstühle mit Rück- und Seitenlehne laden zum Sitzen ein. Der Wagenkasten besteht aus Weidenkorbgeflecht, das zur größeren Haltbarkeit von einem mit zierlichen Schnitzereien verzierten Holzrahmen umschlossen und außen mit einem lebhaften, farbenreichen Anstrich versehen ist. In der Mitte der beiden äußeren Längsseiten befindet sich je ein eiserner, nach unten aufklappbarer Wagentritt. Die Körwagen laufen der früheren schlechten Wege halber auf besonders hohen Rädern.

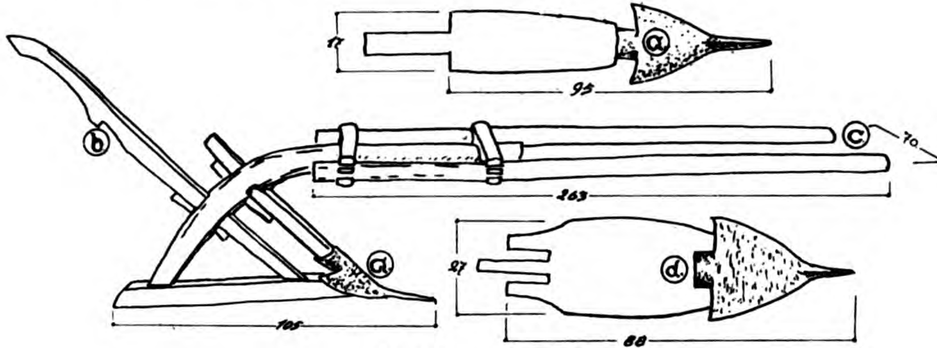


Abb. 111. Hakenpflug.
a Pflugschar, b Pflugsterz, c Deichsel für ein Pferd,
d Pflugschar von einem anderen Hakenpflug.

Die Ackerarbeit beginnt mit dem Düngen des Landes. Dafür kannte man früher nur den Stallmist, erst spät im Vergleich mit anderen Gegenden findet Gründüngung und Kunstdünger in der Heide Verwendung. Sind die Rindviehställe an den beiden Seiten der Lehmdiele im Wohnhause längere Zeit nicht ausgebracht, so daß der Mist in ihnen hoch liegt, dann sagt wohl der Bauer: „Da is tau veel Meß in. Dat Veih steit ja binah ünner den Böhn und kann gar nich erndlich an'd Fudder kamen; wi möt den Meß utsmieten." Dann wird der Dünger mit der geschmiedeten, früher meist nur zweizinkigen Mistforke (Meßfork, Meßgrepe, Abb. 110 c) nach vorn auf die Lehmdiele geworfen und von dort entweder auf den Misthaufen (Meßhupen) im Hofe oder gleich aufs Feld gefahren. In alten Häusern, in denen der vordere Teil der Diele hinter der Einfahrtstür als sogenanntes Meßhus abgeteilt ist (s. oben S. 27), wurde der Dünger auch wohl erst dorthin gebracht, bevor er auf den Hof oder den Acker kam. Zuweilen wurde der Stalldünger auch „eingemietet" (vgl. unten S. 170) und mit Heideplaggen vermischt, wobei man je eine Schicht Dünger und Heide aufeinanderlegte: „dei Meß brennt sik dörch".

Um die Rindviehställe warm zu halten, vermied man es früher, an den Seitenwänden des Hauses Klappen oder Türen anzubringen (s. oben S. 30). Sind solche später angebracht, so wird der Dünger durch diese nach draußen geworfen. Das Rindvieh wird während dieser Arbeit auf den Hof gelassen. Ist nur eine neue Schicht Streu auf die vorhandene in die Ställe zu bringen, so verbleiben die Rinder an ihren Plätzen. Da es sich in der Heide nur um Tiefställe handelt, d. h. um Ställe, deren Boden tiefer liegt als die davor liegende Lehmdiele, so muß nicht nur an jedem Tage — morgens, mittags und abends — neu ge-

streut werden, sondern es muß wenigstens einmal täglich der Mist zurecht geworfen, nämlich der Kot nach vorn gebracht werden, um den Mist gleichmäßig herzustellen. Zum Einstreuen werden die schon erwähnten geschmiedeten Forken mit stumpfen Spitzen den später aufgekommenen Forken aus Draht vorgezogen. Diese haben besonders scharfe Spitzen, so daß bei deren Benutzung eine Verletzung des während des Einstreuens meistens sehr unruhigen Viehs leicht vorkommen kann.

Der mit dem Düngerwagen aufs Feld gebrachte Mist wird dort mit dem Misthaken (Meßhaken, Abb. 110 d) in einzelnen Haufen abgeladen und später mit der Meßgrepe über die ganze Ackerfläche auseinandergeworfen (Abb. 110 c).

Auf den Feldern beginnt im Herbst das Pflügen. Vom Pflug (Plaug) waren noch lange sehr altertümliche Formen in Gebrauch, so im Wendland, aber auch hie und da in der Heide,

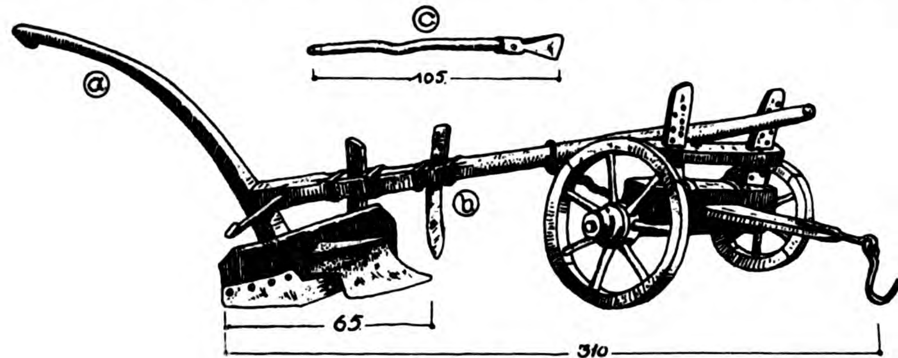


Abb. 112.
Pflug mit einfachem Pflugsterz (a) und Voreisen (b), c Rül.

die ursprünglichste Form, der Hakenpflug (Hakenplaug) (Abb. 111). Er pflügt das Land nicht um, sondern reißt es nur 10—13 cm auf. Die Wenden bedienten sich seiner noch ausschließlich, als die benachbarten Sachsen längst den späteren Pflug hatten — ein Hauptgrund für die wirtschaftliche Überlegenheit der letzteren.

Der dem Hakenpflug folgende, wesentlich verbesserte Pflug dient nicht nur dem Aufreißen und Lockern der Ackerscholle, sondern vor allem dem tiefen Pflügen, durch das die Oberfläche nach unten und der unten liegende Boden nach oben kommt.[102]) Auch der Tiefpflug ist mit Ausnahme der Pflugschar (Plaugisen) und des Voreisens (Vörisen) ausschließlich aus Holz hergestellt (Abb. 112 f.). Links hinten sitzt der Pflugsterz (Plaugswanz) zum Handhaben des Gerätes. Die Pflugschar ist an einem starken Brett, der Sohle (Sahl) befestigt; das spitzwinkelig daran sitzende Brett heißt Streichbrett (Striekbrett). Ein Stock mit kleiner flacher Eisenschaufel, das „Rül", dient zum Reinigen des Pflugeisens, wenn sich Dünger, Erd- oder Pflanzenteile an ihm festsetzen; mit ihm wird auch Dünger in die Furche (Föhr) gestoßen (Abb. 112 c). Das Rül kann wie ein zweiter Sterz zwischen dem ersten und dem Streichbrett eingeschoben werden und dient dann zum Heben des Pfluges, wenn es

[102]) Daß der Roggen früher so kurz blieb und geringe Erträge lieferte, ist nicht nur auf den Mangel an Dünger, sondern besonders auch auf die schlechte Bodenbearbeitung durch das flache Pflügen zurückzuführen; das ist erst anders geworden durch Einführung des Zuckerrübenbaues und der damit bedingten Tiefkultur.

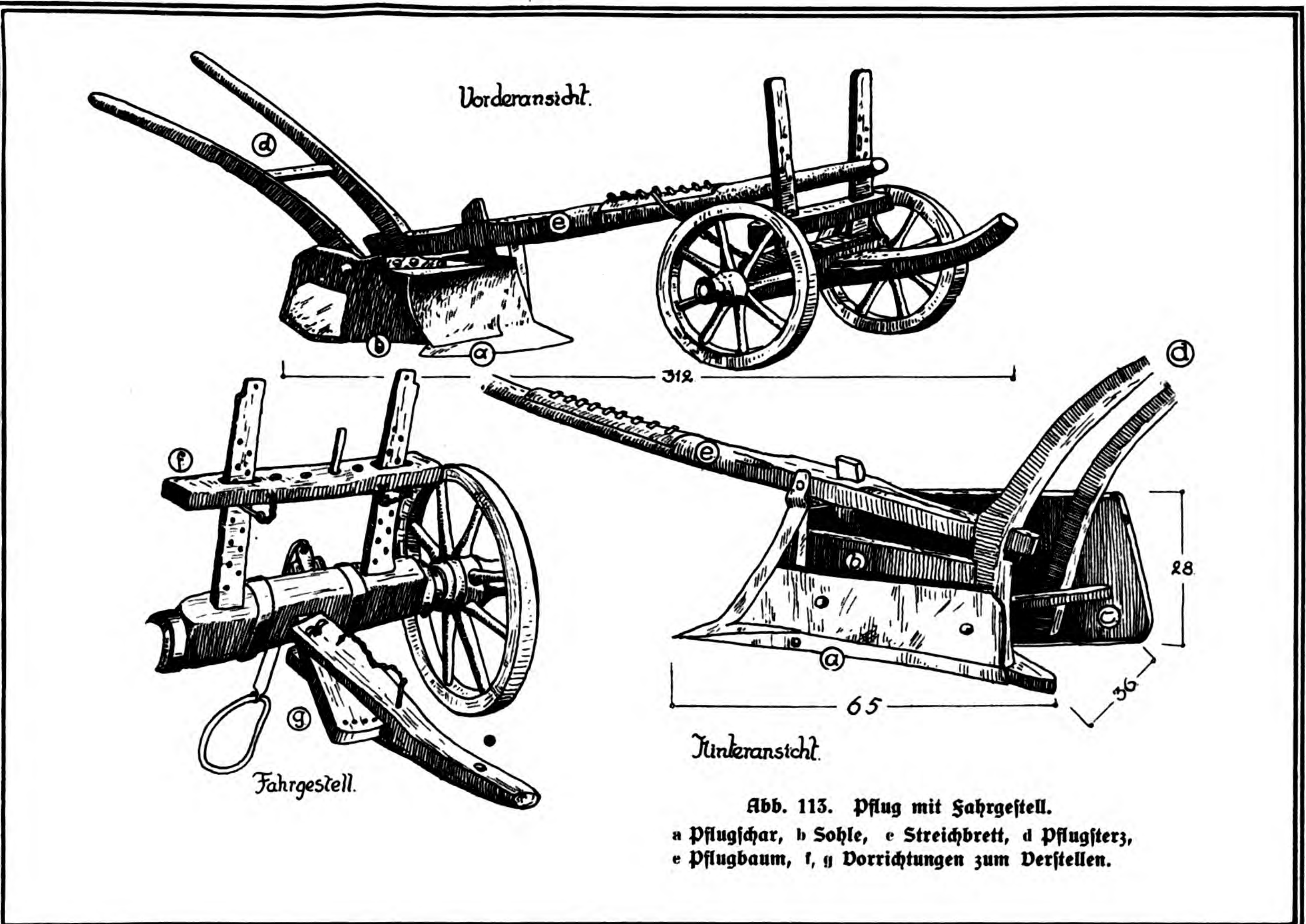


Abb. 113. Pflug mit Fahrgestell.
a Pflugschar, b Sohle, c Streichbrett, d Pflugsterz, e Pflugbaum, f, g Vorrichtungen zum Verstellen.

an höckerigen Stellen des Erdbodens nötig ist. An dem Pflugbaum (Plaugboom) sitzt das schmale Voreisen; mit ihm wird das zu pflügende Land durchschnitten, wodurch das Umpflügen mit der eigentlichen Pflugschar erleichtert wird.

Mit dem Pflug ist das Fahrgestell (Stell) verbunden. Es besteht aus einer Holzachse mit zwei ungleichen hölzernen Rädern, das größere für die Furche, das kleinere für den höherliegenden Feldboden. Auf der Achse ruht das Vorderende des Pflugbaumes, und auf ihr befindet sich auch eine Vorrichtung zum Höher- und Tieferstellen des Pflugbaumes, je nachdem flach (flot) oder tief (deip) gepflügt werden soll (Abb. 113 f). Das Stellbrett zum Verstellen nach rechts oder links, für breitere oder schmalere Furchen hat vor der Achse seinen Platz (Abb. 113 g).[103] Ein weiterer, im Celler Museum vorhandener Pflug ähnelt dem zuletzt erwähnten; ihm fehlt das Voreisen im Pflugbaum, und zur leichteren Handhabung sind zwei Pflugsterze angebracht. Die Beförderung der Pflüge vom Hofe nach dem Felde erfolgt entweder auf einem Wagen, auf den dann zugleich auch die Egge mit geladen wird, oder auf der „Plaugsleepe". Dieses ist ein Holzgestell, auf das der entsprechend gehobene Pflug gelegt wird und auf solche Weise nach dem Acker geschleift wird.[104])

Die sämtlichen genannten Pflüge sind inzwischen von neueren Formen verdrängt, die ausschließlich oder nahezu ganz aus Eisen gearbeitet sind. Auch die Zahl der Pflugscharen ist vermehrt und noch andere Verbesserungen sind hie und da angebracht, die die frühere schwere Arbeit des Pflügens erleichtern (vgl. Andree S. 240 f.).

Das Pflügen beginnt noch vor Tage, um 4, ja um 3 Uhr. Eine halbe Stunde vorher weckt der Bauer den Pflugmann und den Ochsentreiber; die Ochsen werden mit der Laterne aus dem Stall geholt und angespannt. Auf dem Felde ist es noch so dunkel, daß man zuerst fast aufs Geratewohl darauflospflügen muß und beim Hellwerden erst einmal nachsieht, ob bisher gut gepflügt ist. Gepflügt wird meist mit 4 oder 6, ja selbst mit 8 Ochsen.[105]) Dann gehen in der Mitte die beiden jüngsten, die erst angelernt werden sollen, hinten die beiden kräftigsten, vorn rechts der „Wend-Ochse", der eigens dazu angelernt ist, genau in der Furche zu gehen und beim Wenden aufzupassen, daß man wieder in die andere Furche trifft. Dazu ist nicht jeder Ochse zu gebrauchen, und man verkauft einen solchen nicht eher, als bis ein ebenso guter an seine Stelle treten kann. Die anderen Ochsen wissen Bescheid, daß sie sich nach ihm zu richten haben. Und so lenkt der Pflugmann das ganze Gespann mit wenigen langgezogenen Rufen, beim Wenden nach links: Harro, wenn jüm um — nach rechts: Hottu — wenn jüm um, oder auch einfach mit: Har, Hü und Hott.[106]) Daß es dabei denn doch in der Dunkelheit beim Wenden, oder wenn die Tiere versehentlich über die Zugkette treten und

---

[103]) Es ist in Meinersen und im Braunschweigischen durch den eisernen, viertelkreisförmigen „Schickelmann" ersetzt; Andree S. 241; Bierwirth S. 44.

[104]) Vgl. Bierwirth S. 32. Ebenda aus Meinersen die Bezeichnungen Plaugsteert oder Plaugstoen (S. 40, 58), Ril (S. 49), Plaugrump für das Vordergestell (S. 59), Sichtboom für den Pflugbaum (S. 45). Sie entsprechen den braunschweigischen bei Andree 240.

[105]) Das geschah nicht, weil es für die Arbeit nötig gewesen wäre: diese war in dem leichten Boden von einem „Spann", d. h. zwei Ochsen gut zu bewältigen. Aber die andern Ochsen mußten ebenfalls beschäftigt werden, weil sie sonst im Stalle unruhig wurden und nach dem Weidegang verlangten, der, wie sie wußten, der Morgenarbeit folgte. Ein Spann Ochsen wurde alljährlich verkauft.

[106]) Hü bedeutet meistens: vorwärts, oder Ansporn zum rascheren Austreten.

sich in ihr verwickeln, genug Schwierigkeiten und Aufenthalt gibt, läßt sich denken. Aber bis 8 Uhr wird die anstrengende Arbeit auf diese Weise ohne Unterbrechung fortgesetzt; dann spannt man aus und treibt die Ochsen auf die Weide; Pflugmann und Ochsentreiber gehen nach Haus zum Morgenbrot. Bis dahin müssen sie ihre Arbeit 4 Stunden lang ohne Essen verrichten. Nachmittags geht es wieder von 3—7 Uhr ans Werk, dann werden die Ochsen nochmals bis 10 Uhr auf der Weide gehütet.

Wird mit Pferden gepflügt, so wird das links gehende Pferd: „Up'r Hand" und das rechts „In'r För" (Furche) genannt. Bei Ebstorf heißt das linke „Handperd" oder „Sadelperd"[107]), das rechte „Biperd".

Um mit Erfolg säen zu können, ist es nötig, den Acker zeitig im Frühjahr mit dem Pflug umzubrechen, „tau bräken". Dies erste Umbrechen geschieht nur ganz flach, etwa 3 Finger tief. So bleibt das Land erst einmal liegen. Das eigentliche tiefe Umpflügen, wobei der schon vorher auf das flach umgebrochene Land gebrachte und ausgestreute Schaf- oder Stalldünger untergepflügt wird, erfolgt je nach Zeit und Witterung bald danach, worauf sich gewöhnlich zwischen dem 10. und 25. Mai das Säen anschließt.

Einen Bauern beim Säen zeigt eine der alten „Fensterbierscheiben" im Celler Museum (vgl. oben S. 40, Abb. 29). Was für Frucht zu säen ist, das richtet sich nach der Bodenbeschaffenheit und nach Gebräuchen und Erfahrungen, die nach den einzelnen Gegenden außerordentlich verschieden sind. Die auf besserem Boden auch in Niedersachsen seit uralter Zeit übliche Dreifelderwirtschaft, d. h. den dreijährigen Wechsel zwischen Winterkorn (in der Regel Roggen), Sommerkorn und Brache, kennt man in der Heide kaum, außer wo Lehmboden vorhanden ist, wie bei Ebstorf und Medingen. Die Bewirtschaftung in den letzten hundert Jahren hat, zumal durch das Wirken des Begründers der rationellen Landwirtschaft, Albrecht Thaer in Celle, so große und mannigfaltige Fortschritte gemacht, daß wir darauf im einzelnen hier nicht eingehen können. Näheres darüber, besonders auch über die verschiedenen Fruchtfolgen, die in den verschiedenen Gegenden seit älterer oder jüngerer Zeit gebräuchlich waren, findet man in der „Festschrift zur Säkularfeier der Kgl. Landwirtschaftsgesellschaft zu Celle 1864" (S. 496 ff.).[108])

Die wichtigste Kornfrucht, die auch der leichte Sand- und Heideboden immer wieder hervorbringt, ist der Roggen. Daneben aber verdient hier der heute nur noch wenig angebaute Buchweizen besondere Erwähnung. Sein Anbau ist in der Lüneburger Heide schon seit 1385 urkundlich nachweisbar (Sudendorff, Urkundenbuch VI S. 53); bis vor 50 Jahren ist er stellenweise zumal auf schlechtestem Heideboden das Hauptnahrungsmittel der Bauern geblieben und auch als Viehfutter sehr beliebt. Besonders gilt Buchweizenschrot als bestes Mastfutter der Schweine, das den wohlschmeckendsten Speck liefert; Buchweizenkaff bildet eine Hauptnahrung der Zuchtschweine; Buchweizenstroh wird den Schafen gegeben, und mit Buchweizengrütze werden die Küken gefüttert. Fast auf jedem Hofe befindet sich deshalb

[107]) Hat ein Bauer schlechte Pferde, so hört man als Spottvers: „Meyer (oder wie er sonst heißt) sin Sadelperd is keine 3 Daler wert" (Gehr).

[108]) Vgl. auch Lüneburger Heimatbuch I 339. — Nach der „Festgabe f. d. Mitgl. der Versammlg. deutscher Land- und Forstwirte in Hannover" (1852) S. 200 war die herrschende Saatenfolge auf der Geest: Dreesch-Buchweizen, Stoppel-Roggen, 3 Jahre Dreesch, Roggen gedüngt, Rauh-Hafer (s. unten S. 134). „Der Ackerbau auf der hohen Geest war vor Zeiten so ziemlich Nebensache, denn er rentierte nicht."

eine Grützmühle, auf der Buchweizen geschrotet oder zu Grütze gemahlen werden kann.[109]) Er ist aber gegen Frost sehr empfindlich. Der Bauer sagt daher: „De Baukweiten is'n Slumpkorn, wenn't gaud geit, 'n Plumpkorn."

In Moorgegenden, wie besonders im Großen Moor bei Celle, wird fast überall Buchweizen gesät. Sobald die Moorfläche trocken ist, wird sie mit der Zackenhacke (Takkenhark) gelockert, dann in Brand gesetzt und später in die erkaltete Asche der Buchweizen gesät. Stellen sich keine Nachtfröste ein, so steht gewöhnlich eine gute Ernte in Aussicht, und dieser Moorbuchweizen ist besonders geschätzt.[110]) Mit dem gesetzlichen Verbot des Moorbrennens hat dieser Anbau aufgehört; heute wird Buchweizen nur noch vereinzelt angebaut, weil er infolge der künstlichen Düngung durch den einträglicheren Hafer verdrängt ist. Von diesem hatte man früher in der Heide meist nur den Rauhhafer, eine Sorte, die so leicht war, daß die Körner im Winde wegflogen.

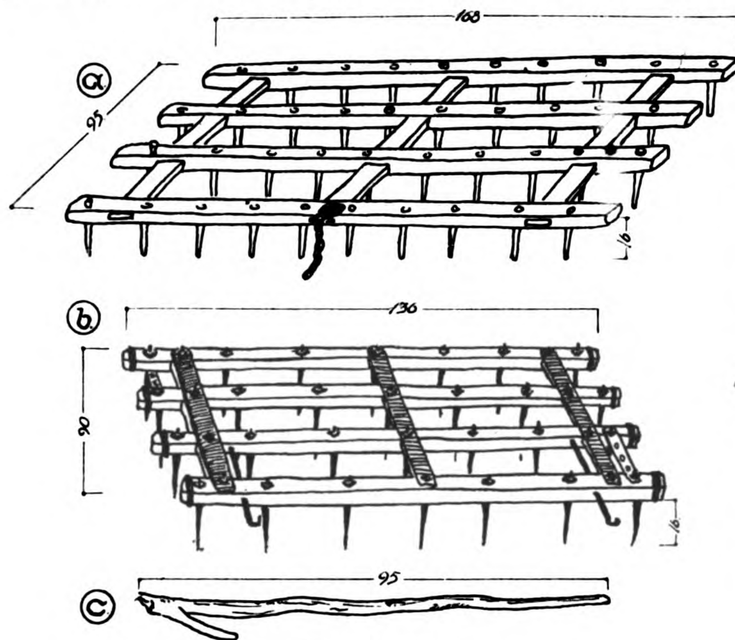


Abb. 114. Eggen.
a hölzerne, b mit eisernen Zacken, c Hakenstock zum „Anlichten" der Egge.

Abgeerntetes Buchweizenland wird im September von neuem mit Plaggendünger (s. oben S. 129) gedüngt und umgepflügt, um danach Winterroggen, den sogenannten „Garroggen" zu säen. Man nennt ihn Garroggen, weil das Land, auf das er gesät wird, zweimal in dem betreffenden Jahre gedüngt ist und deshalb besonders reich an „Gare", d. h. reich an Düngkraft ist. Der Sommerroggen wird bei günstigem Wetter im Februar von Lichtmeß an gesät, beide Arten werden annähernd zu gleicher Zeit reif und im Juli oder August gemäht. Danach bleiben die Stoppelfelder als Weide für die Schafe bis zum nächsten Frühjahre liegen. Dann wird aufs neue in das diesmal ungedüngt gelassene, nur flach umgepflügte Land Buchweizen, der sogenannte „Sträkweiten" gesät. Diese Benennung bringt zum Ausdruck,

[109]) Wie geschätzt er in der ländlichen Wirtschaft von jeher gewesen ist, geht daraus hervor, daß zum Lohn des Großschäfers, zuweilen auch des Großknechts, die Aussaat eines hannoverschen Morgens — 26,21 Ar — mit Buchweizen gehörte; vgl. Kück S. 81. In der fruchtbareren Calenberger Gegend bezog der Knecht statt dessen schon im Mittelalter eine „Haversaat", wie aus dem berühmten Volkslied von Henneke Knecht hervorgeht; Alpers, Die alten niederdeutschen Volkslieder S. 158f.

[110]) Die Moorbrandkultur soll um 1700 durch einen ostfriesischen Geistlichen aus Holland eingeführt sein; E. Bock, Alte Berufe in Niedersachsen S. 45.

daß das Korn in den „gesträkten", d. h. nur flach gestrichenen Ackerboden gesät ist.[111]) Ist dieser Sträkweiten geerntet, so wird das Land aufs neue gedüngt und wiederum mit Winterroggen, dem nachgedüngten (nahdüngten) Roggen in der gleichen Weise wie im Vorjahre bestellt. Der Sommerroggen im nächsten Frühjahre kommt in ungedüngten Boden und wird einfach als ausgesäter (utseiter) Roggen bezeichnet.

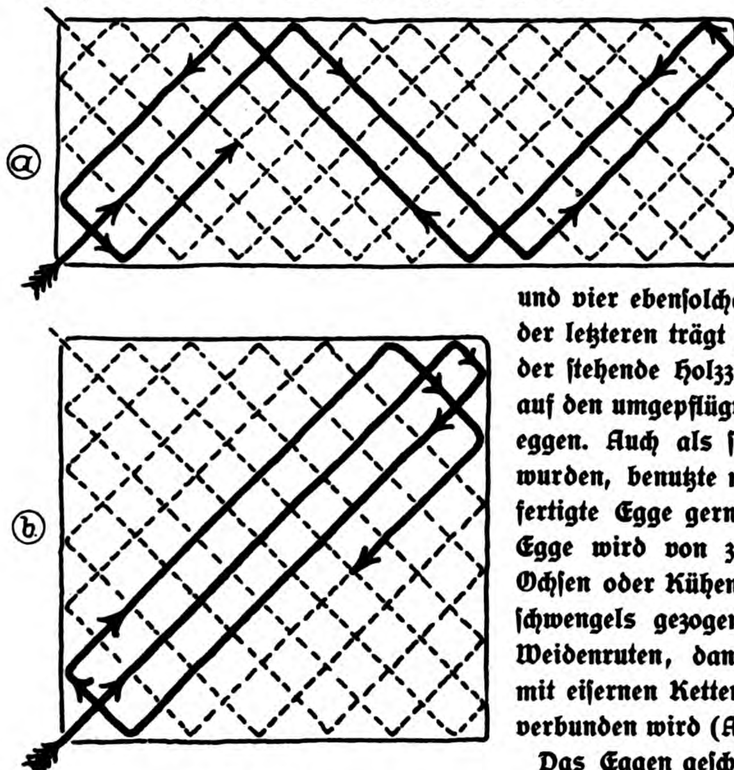


Abb. 115.
Eggenführung im Kreuztinn (a) und „von einer Ecke zur anderen" (b).

Um die gepflügten Ackerschollen wieder zu zerkleinern und die Saat mit Erde zu bedecken, folgt auf das Säen das Eggen. Dies geschieht mit der Egge (Eng), die aus drei kräftigen hölzernen Längs- und vier ebensolchen Querleisten besteht. Jede der letzteren trägt zehn, im Verband zueinander stehende Holzzacken (Holttakken), die das auf den umgepflügten Acker gesäte Korn untereggen. Auch als später eiserne Zacken üblich wurden, benutzte man die ganz aus Holz gefertigte Egge gern noch für Buchweizen. Die Egge wird von zwei Zugtieren — Pferden, Ochsen oder Kühen — vermittelst eines Holzschwengels gezogen, der in älterer Zeit mit Weidenruten, dann mit Stricken und zuletzt mit eisernen Ketten mit der eigentlichen Egge verbunden wird (Abb. 114).

Das Eggen geschieht in verschiedener Weise und in besonderen Formen je nach der Größe und der äußeren Gestalt des Ackers. Gewöhnlich wird auf der einen Längsseite hinauf und auf der anderen wieder herunter geeggt. Diese Art wird „ein Tinn" genannt; wird der Acker noch ein zweites Mal in der gleichen Weise übergeeggt, was häufiger geschieht, um die Saat besser unter die Erde zu bringen, so sagt man „twei Tinn". Auf besonders langen und schmalen Feldern eggt man im Zickzack, das ist ein „Kreuztinn", auf mehr quadratischen Feldern „von ein Eck bis in dei annere" (Abb. 115). Das kreuzweise Eggen erfordert große Aufmerksamkeit und Gewandtheit, um ein Durcheinanderlaufen der geeggten Linien zu verhindern. Mit einem Hakenstock (Abb. 114c) wird die Egge von Zeit zu Zeit gehoben (anlichtet), um das Unkraut zu entfernen, das sich während des Eggens an die Holzzacken hängt. Falls die Egge in schwerem Boden nicht tief genug durchzieht, so pflegt man sie durch einen aufgelegten Holzklotz oder einen Stein zu beschweren.

[111]) Sträken bedeutet auch in Meinersen „zum erstenmal umpflügen"; Bierwirth S. 43.

Bald iſt die *Erntezeit* herangekommen. Sie iſt die Freudenzeit für die Landbevölkerung. Auf ſie wird gerüſtet wie zu einem Feſte, vollends wenn der Stand des Getreides und gutes Wetter eine günſtige Ernte erhoffen laſſen. Der Schäfer holt ein Schaf aus ſeiner Herde, das geſchlachtet wird, und das gleiche geſchieht außerdem oft noch mit einem Kalbe, denn es gehört ſich, daß während der Ernte friſches Fleiſch auf den Tiſch kommt. Die Hausfrau ſorgt dafür, daß es an Zuckerkuchen und Luffen aus Weizenmehl nicht fehlt, mit dem die Hausgenoſſen zum Kaffee bewirtet werden. Daneben hat ſie für einen tüchtigen Vorrat von Schwarzbrot zu ſorgen, da zum Backen während der Ernte die Zeit mangelt.



Abb. 116. Tober kiepe.

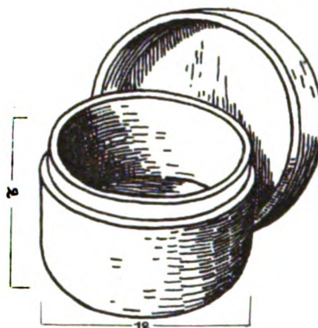


Abb. 117. Butternaſch.

Die Mäher ſetzen die Senſen in einen brauchbaren Zuſtand, verpaſſen ſie in den Senſenbaum, bevor ſie in dieſen feſtgekeilt werden, denn ſie dürfen nicht zu eng, aber auch nicht zu weit (tau rum) darin ſtehen. Jede Senſe wird von dem Mäher, dem ſie zugeteilt iſt, ſelbſt geſtellt, und zwar je nach der Armlänge des Mähers. Um zu probieren, ſetzt der Mäher den Senſengriff der rechten Hand in den Nacken, ſtreckt dann den rechten Arm aus; wenn nun die Senſenſpitze auf dem rechten Daumen ruht, ſo iſt die Stellung richtig.

Gutes Werkzeug macht die Arbeit leicht, und von der ſorgfältigen Vorbereitung wird am nächſten Tag der Mäher ſeinen Vorteil haben. Bald iſt das Dengelzeug (Hortüg) — Hammer und Amboß — bereitgeſtellt, um die Senſe zu ſchärfen (tau hor'n). Überall im Dorfe, oben und unten, hier im Grasgarten, anderswo unter der großen Eiche oder im „Anſchur" der Scheune ertönt im gleichmäßigen Takt der Hammerſchlag. Es gilt, die Schneide gleichmäßig ſcharf zu klopfen, daß eine gute „Horbahn" entſteht. Ein geübtes Ohr erkennt ſchon am Gleichklang des Hammers den tüchtigen Mäher; ſcharfe, metalliſch klingende Schläge ſind gute Treffer, das matte Picken geht vorbei, ſind es deren viele, ſo bekommt die Senſe Zähne und dem Mäher ſteht ein ſchlimmer Tag bevor, denn früh tagt es für ihn, und groß iſt der Bogen, den die Sonne wandelt, bis ſie ins Abendrot untertaucht. Erntearbeit iſt ſchwere Arbeit, aber ſie iſt nie verdrießliche Arbeit; es iſt eine Zeit, die durch Sonnenſchein und den hellen Schimmer der Freude verklärt wird.[112])

---

112) Hans Hinrich Otte im Niederſ. XIX, 410 „Die neue Zeit hat die Mähmaſchine gebracht, und durch ſie

Auch die langen Wagenleitern, die „Arnleddern", müssen einer Prüfung unterworfen werden, ob Leitersprossen (Strahlen) nachzukeilen sind. Ebenso wird ein Blick auf die Harken geworfen, ob nicht hier oder dort ein Zacken (Takken) losgetrocknet ist. Die Garbenbinderinnen, Töchter und Mägde des Hofes, probieren ihre leinenen schneeweißen Bindeschürzen an und den leichten Flügelhut (Fluster- oder Plusterhaut) auf, ob auch alles paßt und gut sitzt. So ist alles auf das beste vorbereitet und das Mähen beginnt.

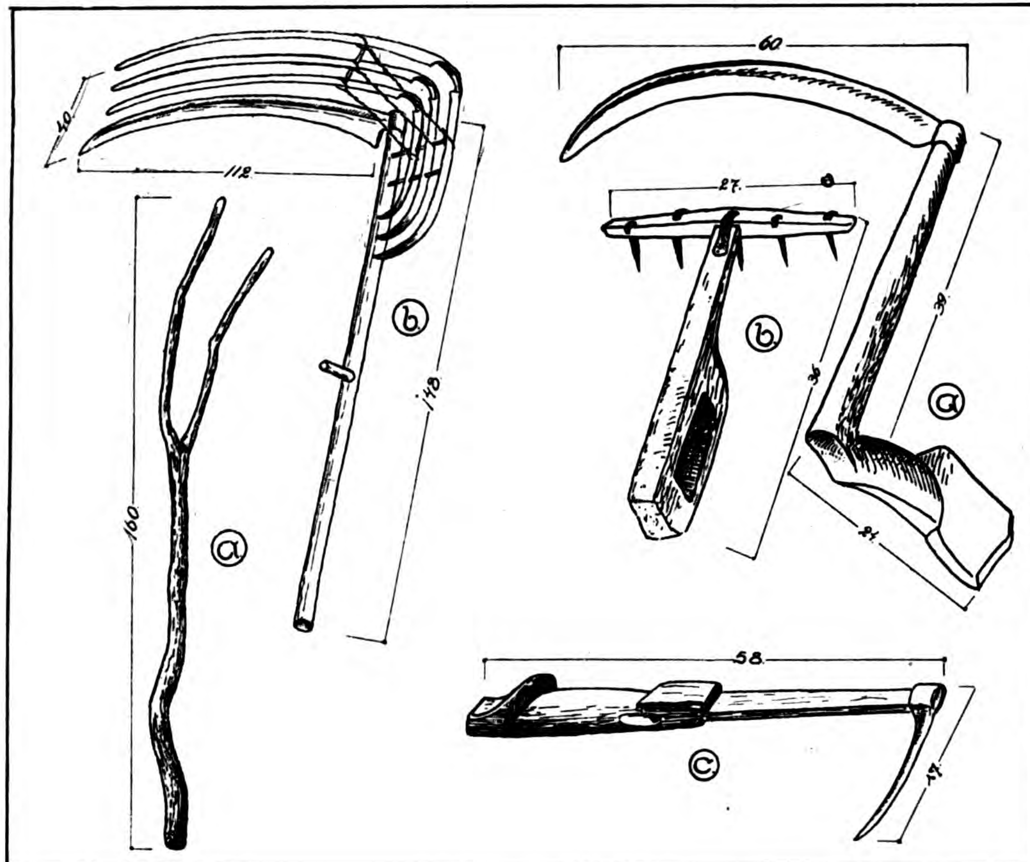


Abb. 118.
Schörgeffel (a) und Gestellsense (b).

Abb. 119.
Kniesense (a) mit Matthaken (b, c).

Die Arbeit wird nach der Ankunft auf dem Felde sofort begonnen und während des ganzen Tages fortgesetzt, nur je eine kurze Pause zur Einnahme des Frühstückes und des Vesperbrotes, sowie eine längere Mittagspause unterbrechen die emsige Tätigkeit. Die beiden ersten Mahlzeiten werden auf dem Felde eingenommen. Die reichlich zugeteilten Lebensmittel werden in Kiepen, Körben und der aus Holzspänen gearbeiteten Deckelkiepe (Tober- oder Tobelkiepe, Abb. 116) teils gleich mitgenommen, teils nachgebracht. Die Butter kommt in hölzerne Butterdosen (Boddernäsche) von verschiedener Größe, je nachdem, für wie viele Personen

sind die Blüten dieses Zaubers abgeschnitten." Das Obige über die Ernte sonst nach Mitteilungen von H. Kohlmeyer (vgl. oben S. 3).

sie reichen soll (Abb. 117). Auch der kleine Nasch[113]) des Hütejungen, scherzhaft Ochsenauge genannt, pflegt dabei zu sein. Bei Beginn der Pausen wird ein großes leinenes Laken auf der Erde ausgebreitet und darauf die verschiedenen Speisen gelegt. Zur Durststillung diente in alten Zeiten ein Getränk aus Wasser, Essig und Honig oder Sirup, auch „Brodwater", Wasser, in das Brotrinden getan sind, wurde gern getrunken, daneben auch namentlich in den letzten Jahrzehnten Kaffee oder Bier, auch „kalte Schale" aus Braunbier. In der Uelzener Gegend war der sogenannte „kalte Grog", ein Getränk aus Zuckerwasser mit Rum, sehr beliebt. Die Getränke werden in hölzernen und irdenen Kruken und Kannen von mancherlei Form mit auf das Feld genommen.[114])

Das Mittagessen und der Nachmittagskaffee werden im Hause eingenommen. Sowohl vor dem Frühstück, wie mittags und vor dem Vesperbrot wird stehend ein Gebet gesprochen. Nach dem Mittagessen besorgen die Mädchen das Melken der Kühe, während die Knechte ihre Sensen für die Nachmittagsarbeit wieder instand setzen. Hiernach folgt eine zweistündige Mittagsruhe. Ist diese beendet, folgt der gemeinsame Nachmittagskaffee, wozu die Zuckerkuchen und Luffen den willkommenen Imbiß liefern. Dann ziehen Mäher und Binderinnen vergnügt wieder ins Feld, wo mit Freuden die Arbeit von neuem aufgenommen wird. Gesellt sich zu den Erntearbeitern ein Fremder, so kann er sicher sein, daß ihm die Großmagd, ehe er sich dessen versieht, ein Strohseil um die Hände oder um den Arm geschlungen hat, d. h. ihn bindet oder „schnürt", und ein Lösegeld von ihm verlangt (vgl. oben S. 109). Dabei sagt sie einen Spruch her, etwa:

„Hier will ich den Herrn binden
mit lieblichen Dingen,
mit fröhlichen Sachen,
viel Komplimente kann ich nicht machen;
Sie mögen mir geben groß oder klein.
Ich will damit zufrieden sein."[115])

Erster in der Reihe der Mäher ist der Großschäfer. Er ist der Vormäher und hat als solcher die Führung der Schnitter; nach ihm hat sich jeder zu richten. Der Großschäfer genießt auf jedem Hofe ein besonderes Ansehen, nicht allein bei dem Dienstpersonal, sondern auch bei dem Bauern und dessen Familie. Auf den Höfen ohne Großschäfer mäht der Großknecht voran; dann heißt es: „Dei Grotknecht mutt voran." Ist nur ein Schäfer vorhanden (s. unten S. 182), so muß dieser in der Ernte zwar mithelfen, aber der Großknecht geht ihm vor. Ein Schuljunge muß dann die Schafe hüten.

Der Roggen wurde in älteren Zeiten mit der Gestellsense gemäht. Sie ist eine Verbindung der bekannten eisernen Sense mit dem dreizackigen hölzernen Roggengestelle (Abb. 118b). Dieses diente dazu, den gemähten Roggen in flachliegende Schwaden (Swaan, in Meinersen

[113]) In Hohne und Meinersen Masch, was für unorganische Wortbildung spricht (Bierwirth S. 22, 24); der Butternasch heißt sonst in Meinersen Swarwe (ebd.) ebenso in der Celler Gegend.

[114]) An den Leitern der Erntewagen sind einige Strahlen aus dem besonders zähen Wacholderholz gefertigt, deren Zweigansätze Haken (Tacken) bilden zum Aufhängen von Kiepen, Taschen, Kruken u. dgl. (Gehr).

[115]) Niedersachsen XI, 466. Vgl. Kück S. 76.

Swee, Einzahl Swant, Bierwirth S. 25) niederzulegen. Als später nach Einführung des Kunstdüngers die Halme eine größere Länge erreichten, war die Benutzung der Gestellsense nicht möglich, weil das „Stell“ die langen, überragenden Halme nicht in Schwaden zu lagern vermochte. Man nimmt an dessen Stelle eine Sense mit größerem Holzbügel. Das Mähen mit einer solchen Bügelsense wird anmähen (anmeien) genannt. Die gemähten Halme lehnen sich an die noch stehenden an, so daß sie nicht auf die Erde niederfallen und nachher mit der Hand in Garben zusammengefaßt werden können.

Ganz selten hat sich auch in der Heide noch die kurze Kniesense (Sie, Sichte) erhalten, mit ihrem besonders geschnitzten Griff für Daumen und Handballen; zu ihr gehört der Matthaken zum Beiseitelegen der Halme mit der linken Hand (Abb. 119).[116])

Zum **Garbenbinden** treffen kurze Zeit nach den Mähern die Binderinnen auf dem Felde ein. Schon in der Ferne machen sie sich durch ihre weißen Schürzen und den kattunenen Plusterhut, der ihr Gesicht umrahmt und dessen Bänder lustig im Winde flattern, bemerkbar. Weiße oder blaugefärbte Bindeärmel von Leinen (Armsmauen), häufig auch weißlederne Erntehandschuhe vervollständigen ihren Anzug, sie dienen dazu, die Hände und Arme vor Verwundungen durch die spitzen und scharfen Blätter vieler Unkräuter zu schützen. Zu zwei Mähern gehört eine Binderin. Hinter den Mähern werden zunächst die Schwaden von Kindern oder jüngeren Mädchen „abgenommen“, d. h. in Garben gefaßt und auf die Erde gelegt, um dann von gewandten Frauen und Mädchen gebunden und in Stiegen von je 20 Garben aufgestellt zu werden. Dies geschieht in der Weise, daß zuerst 10 Garben je zu fünf in zwei Reihen derartig gegenübergestellt werden, daß sie sich stützen; dann folgen an jeder Seite vier Garben, die auf die Zwischenräume der unteren Garben gesetzt werden, und schließlich noch je eine Garbe als seitliche Stütze. Diese Gruppen von Garben heißen „Stiegen“, die Arbeit des Aufstellens heißt „upstiegen“ oder „hocken“. Hierzu werden gern gute Freunde genötigt, die einen Schnaps oder selbstgebrautes Bier zum Dank erhalten. Bei einer guten Ernte sagt man wohl: „Dat stiegt gaut.“ Ein ordnungsliebender Landwirt achtet auch darauf, daß die Stiegen in schnurgerader Linie in der Mitte des Feldstückes aufgestellt werden.[117])

Abweichend von der geschilderten Art des Roggenbindens wurde früher im Kreise Uelzen verfahren. Dort bleibt der Roggen so lange im „Swaat“ liegen, bis er gut abgetrocknet ist. Erst dann wird er zu Haufen (Wresken)[118]) zusammengeharkt (gewreskt). Von diesen Wresken werden zwei mit einem Strohseil umschlungen und zu einem Bunde mit Hilfe eines **Bindeknüppels** (Binneknüppel, Binnelstock, Knewelsticken) zusammengeknebelt. Von diesen Bunden werden zwanzig zu einer Stiege zusammengestellt. Das Auf- und Abladen eines Fuders

[116]) Vgl. Andree 244 und Hans Förster in Niedersf. XXV, 364: „Segen“ und „Matthaken“ in den Vierlanden. In der Wesergegend bei Hameln hieß das Gerät im 16. Jahrhundert Segede. Vgl. auch unten S. 183.

[117]) Niedersf. XV, 441. — Als noch Kornzehnten gegeben wurden, mußte der zehntpflichtige Bauer seine Stiegen mit ihrer Längsseite in der Richtung der Furche stellen, der nicht zehntpflichtige Gutsbesitzer dagegen quer zur Furche. Beide folgen dieser früher gesetzlichen Vorschrift vielfach auch heute noch aus alter Gewohnheit. Diese Aufstellungen dienten in alten Zeiten dem kontrollierenden Amtmann dazu, mit raschem Überblick festzustellen, welche Äcker zu zehnten waren (Lehrer Gehr in Hornbostel).

[118]) Dazu gehört offenbar die Bezeichnung Frösche, Fresche für kleine Haufen Buchweizen auf dem Felde in Meinersen, und Wresche für kleine Haufen Sommerkorn bei Fallersleben, worüber Bierwirth S. 56 handelt. Davon das Tätigkeitswort „upfröschen“, „opwreschen“.

solcher Bunde geht natürlich rascher, als dies später mit den halb so großen Garben möglich ist. Ältere Bauern, die die alte Methode gewohnt sind, pflegten beim Auf- und Abladen der kleineren Garben deshalb wohl zu sagen: „Düsse ewige Stickelie schafft ja nich" (Heitsch).

Lehrer Lüdecke in Hohnebostel (Kr. Celle), vordem in Barum (Kr. Uelzen), teilt über den Bindeknüppel folgendes mit: Die Länge des Bindeknüppels betrug etwa 32 cm und seine Stärke am dicken Ende wohl 3 cm. Er war schön abgerundet und an dem einen Ende zugespitzt, so daß man ihn wohl mit einem Pflanzholze vergleichen kann (Abb. 120). Die Herstellung dieser Knüppel besorgte der Drechsler, doch findet man auch durch Handschnitzerei verzierte Stücke (Abb. 120 d, von 1831), wie auch einfach zugespitzte Holzstäbe im Gebrauch waren. Die verschiedensten Holzarten fanden bei der Herstellung Verwendung, am häufigsten Obstbaumholz; die aus Zwetschenbaumholz verfertigten Bindeknüppel galten als die wertvollsten wegen ihrer Haltbarkeit und ihrer schönen rotbraunen Farbe (Abb. 120 a). Seine Verwendung fand der Bindeknüppel besonders beim Binden von Roggen, Hafer und Flachs. Während man heute die Garben mit frischem Stroh, dessen Ähren noch Körner enthalten, bindet, wurden früher die Seile im Hause aus ausgedroschenem Stroh hergestellt, indem man zwei kleine Hände voll Stroh am Ährenende durch einen Knoten miteinander verband. Auf dem Felde wurden dann die Seile von einem Arbeiter zunächst auf die Garben gelegt. Damit nun das Binden ermöglicht wurde, war es nötig, daß durch Umdrehung der Garbe das Seil unter die Garbe zu liegen kam. Beim Umdrehen schon führte eine Hand den Bindeknüppel unter die Garbe, damit alle Halme erfaßt wurden. Das Seil lag also nun unter der Garbe. Aufgabe eines zweiten Arbeiters war es jetzt, eine zweite Garbe (Wreske) in das Seil zu legen, damit ein recht dickes Bund entstand. Beim Hinzulegen der zweiten Garbe war besonders darauf zu achten, daß die abgemähten Enden schön eben aufeinanderlagen. Die dritte und letzte Tätigkeit war das Binden selbst, das meistens von Frauen ausgeführt wurde. Hierbei spielte nun der Bindeknüppel seine Hauptrolle. Zunächst zog man das schon erwähnte Strohseil mit den Händen lose an und drehte es etwas; nun wurde der Bindeknüppel mit seiner Spitze unter das Seil gesteckt, und durch mehrmaliges Umdrehen erhielt man ein ganz festes Bund. Auch das Befestigen des Seiles durch Unterstecken wurde durch den Bindeknüppel erleichtert. Das Unterlegen der Seile und das Hinzulegen der zweiten Garbe konnte schon von größeren Kindern ausgeführt werden, während zum eigentlichen Binden kräftigere Hände zugreifen mußten. Der Bindeknüppel war mindestens im ganzen

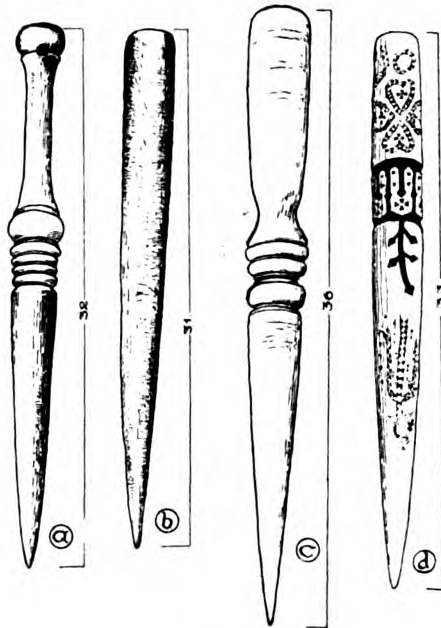


Abb. 120.
Bindeknüppel (a aus Zwetschenholz).

Kreise Uelzen verbreitet. Hier wurde er in allen landwirtschaftlichen Betrieben gebraucht. Um das Jahr 1850 hatte er noch einen Ehrenplatz auf dem „Kistenwagen" der jungen Braut. Die neuere Zeit hat den Bindeknüppel verdrängt, man findet ihn nur noch in den Auszügen der Kommoden als Andenken an Eltern und Großeltern. — Auch im Amt Bergen bei Celle kannte man früher den Bindeknüppel; hier ist er schon länger außer Gebrauch gekommen.

Um die zahlreichen beim Binden liegen gebliebenen Einzelhalme noch zu gewinnen, werden die Getreidestoppeln — außer bei Buchweizen, der nachgelesen wird — mit der breiten, in allen Teilen aus Holz gearbeiteten Schleppharke (Sleepe) nachgeharkt. Meistens besorgt es ein Knecht oder eine Magd; in größeren Betrieben zieht ein Pferd die Schleppharke. Dies Schleppstroh wird nicht weiter gebunden, sondern lose mit eingefahren.

Auf allen Getreidefeldern sind aber einige Halme ungemäht auf den abgeernteten Stoppelfeldern stehengeblieben; sie sind die Erntegabe an „Frau Gode" — identisch mit der bekannteren Frau Holle — der ihr „Vergodendeel", d. h. ihr Anteil an der Ernte nicht vorenthalten werden darf. Wird diese Opfergabe unterlassen, dann wird Frau Gode ihren Unmut an den Saaten des betreffenden Bauern im nächsten Jahre auslassen (vgl. Andree S. 364). Wie vom Getreide, erwartet sie auch von dem sonstigen Erntesegen ihren Anteil. Deshalb bleibt auch der letzte „Kartoffelpoll" in der Erde und der letzte Apfel usw. auf den Obstbäumen. Diese offenbar aus dem Heidentum vererbte, auf altem Volksaberglauben beruhende Sitte ist allerdings unter der freieren Anschauung der neuen Zeit nahezu überall im Verschwinden (Niedersf. XX, 64). Diesem Gebrauch liegt zweifellos die altheidnische Vorstellung zugrunde, daß die Götter zürnen und neidisch sind auf allzu großes Glück der Menschen, und der Mensch den Zorn der Götter dadurch von sich ablenkt, daß er von seinem Überfluß ihnen freiwillig einen Teil abgibt. In Schillers „Ring des Polykrates" kommt diese Anschauung zu dichterischem Ausdruck.

Der Roggen bleibt bei gutem Wetter etwa eine Woche in Stiegen auf dem Felde stehen; er wird dann in trockenem Zustande eingefahren. Beim Aufladen wird stets darauf geachtet, daß die Ähren der Mitte des Wagens zugekehrt werden. Das Beladen und Abladen geschieht mit der zweizinkigen eisernen Schottforke. Der Wagen fährt mit seiner reichen Ernte durch das große Einfahrtstor, die Missendör, auf die Lehmdiele. Hier werden die Roggengarben vom Wagen aus durch die Bodenluken (Böhnluken) auf den Vorboden gehoben und dort aufgeschichtet, bis die Zeit zum Dreschen herangekommen ist. — Ebenso wie der Roggen werden Weizen, Hafer und Gerste gebaut und geerntet.

Die Blütezeit des Buchweizens ist bei günstiger Witterung im Juli, so daß bei weiterer normaler Entwickelung das Mähen im August geschieht. Hierzu wird eine Sense mit dem hölzernen Buchweizengestell (Baukweitenstell, Hakentüg) genommen, das ein gleichmäßiges Niederfallen der Halme gewährleistet und auch beim Roggenmähen benutzt wird (Abb. 118b); beim Buchweizen wird aber noch ein Tuch in das „Stell" zum Auffangen von Körnern gehängt, die beim Mähen etwa herausfallen. Diese Halme bleiben bei gutem warmem Wetter möglichst unberührt liegen, während sie bei feuchtem Wetter in ungebundenen Garben, aufrechtstehend, zusammengestellt (gehockt) werden. Sobald sie trocken sind, werden sie zusammengeharkt und eingefahren. Beim Zusammenharken und Aufladen auf den Erntewagen

wird jede stärkere Aufrüttelung des Buchweizens vermieden, um ein Herausfallen des reifen Korns aus den Ähren nach Möglichkeit zu vermeiden. Aus dem gleichen Grunde wird ein Wagenlaken zum Auffangen etwa ausfallenden Kornes vor dem Verladen unten in den Wagen gelegt und an den Wagenleitern befestigt.[119]) Das Aufladen geschieht mit der Schörgeffel, einer großen zwei- oder dreizackigen Holzgabel (Abb. 118 a). Der eingefahrene Buchweizen wird bis zum Dreschen auf den Achterböhn des Wohnhauses (s. oben S. 50) gelagert. Früher wurde er meist gleich auf dem Felde auf einem großen „Buchweizenlaken" von Kindern und alten Leuten „mit krummen Knüppeln ausgeschlagen", d. h. mit gebogenen Tannenzweigen, die das Korn nicht so leicht zerschlugen wie die Dreschflegel.

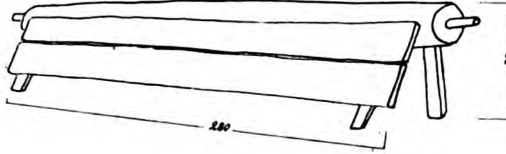


Abb. 121. Ausschlagebock.

Die eigentliche Drescharbeit beginnt, abgesehen von kleinen Mengen für sofortigen Gebrauch, im Winter, wenn andere Arbeiten auf Hof und Acker ruhen. Dann sagt der Bauer wohl: „Vondag könnt wi buten nich arbein, wütt man Baukweiten döschen." Bevor jedoch das Dreschen (Döschen) des Roggens anfängt, werden die vom Boden auf die Diele geworfenen Garben, es sind immer zwanzig zur Zeit, auf dem Ausschlagebock (Utslaebock) ausgeschlagen. Das ist ein abgeborkter Fichtenstamm auf vier kräftigen Holzbeinen mit aufgenagelten Holzbrettern auf der einen Längsseite, über die die auf dem Holzstamm ausgeschlagenen Körner hinunter auf die Diele gleiten. An den beiden Stirnseiten des Bocks befindet sich je ein Holzpflock zum Anfassen, falls das Gerät versetzt werden soll (Abb. 121 und 16). Geschlagen wird der Roggen in der Weise, daß zwei Männer hinter den Ausschlagebock treten, danach jeder mit der einen Hand in das Strohseil der Garben greift und mit der anderen in deren unteres Ende (Störnende, Starten) faßt und nun mit festem Schlag das obere Ährenende der Garbe über den Bock schlägt[120]).

Ist das Ausschlagen beendet, so wird das hierbei mit herausgeschlagene Stroh mit der Schörgeffel aus dem ausgeschlagenen Korn herausgehoben (rutgeffelt); noch kleinere Strohteilchen werden mit der Dielenharke (Dälharke) ausgeharkt und dem Vieh auf die gepflasterten Streifen vor den Ställen (s. oben S. 31) vorgeworfen; dort wird alles rein aufgefressen, weil gewöhnlich Ähren mit Korn noch dazwischen sind. Die ausgeschlagenen Körner werden nunmehr mit der umgekehrten Harke zur Seite dem Flettgatter zugeschoben und der Rest mit dem Besen dahin zusammengekehrt. Die vorerwähnte Dielenharke ist bedeutend größer als die Heuharke; sie hat im Gegensatz zu dieser, die gewöhnlich an beiden Seiten hölzerne Zacken hat, solche nur an einer Seite. Die ausgeschlagenen Garben werden „Dörslaen" genannt.

Hierauf muß ein Knecht die Dörslaen anbreiten (anbräen), d. h. ihre Strohseile aufbinden und das Innere längs der Diele in zwei Reihen so hinlegen, daß die Ähren in der Mitte einander zugekehrt sind. Zum Dreschen stellen je zwei oder drei Knechte und Mädchen

[119]) Das ist beim Roggen, dessen Körner fester haften, nicht nötig; in manchen Gegenden, wie bei Suderburg, geschieht es aber auch beim Roggeneinfahren.
[120]) Vgl. auch Kück S. 77. In Meinersen sagt man Owerslaa(n)sebock, Bierwirth S. 28.

sich einander gegenüber quer über die Diele und gehen langsam, im Takt schlagend, erst die eine Seite herunter, dann die andere wieder hinauf. Nun muß der Ochsenhirte das Stroh wenden (umsmieten), daß das bisher untenliegende nach oben kommt, worauf noch einmal in derselben Weise die Diele herunter und herauf gedroschen wird. Die einzelnen Drescher müssen dabei genau Reihenfolge und Takt halten, um mit den hochgeschwungenen

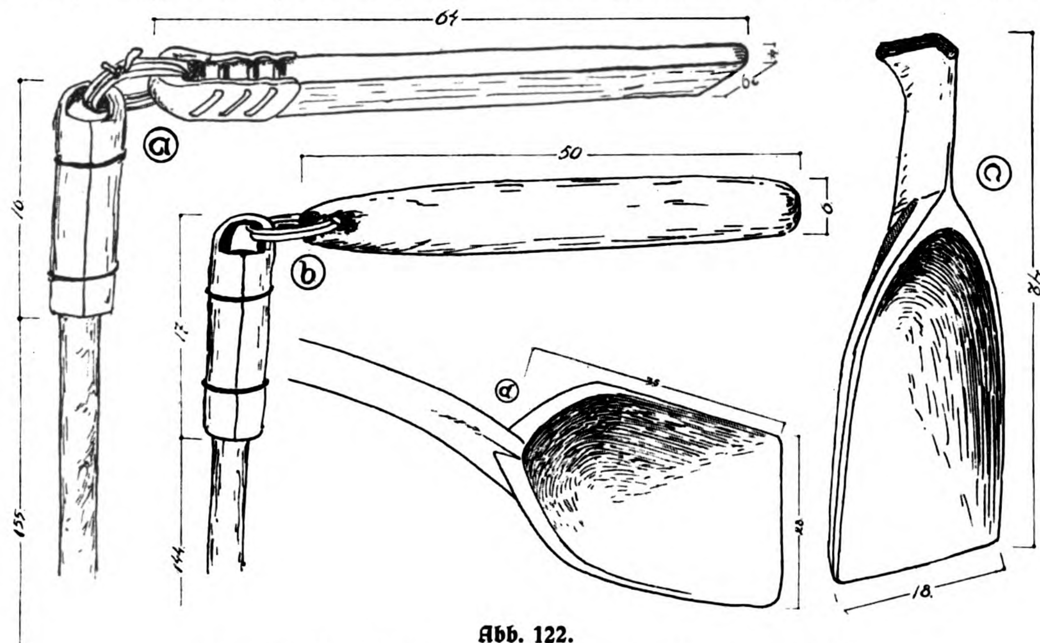


Abb. 122.
Dreschflegel (a, b), Worpschüffel (c kurz, d mit langem Stil).

Flegeln nicht zusammenzugeraten; dadurch entsteht ein bestimmter Rhythmus der Schläge, je nachdem, wieviel Mann zusammen dreschen. Kleine Sprüche deuten das an, so etwa bei zwei Mann: Sla tau, sla tau; bei drei: Sla du tau, sla du tau (Ton immer auf dem zweiten Wort); bei vier: Sla du ook tau; bei fünf: Sla du ook man tau (Ton immer auf dem dritten Wort); bei sechs: Sla du ook man noch tau, oder: von düt Hus na dat Hus, von'n Spiker na'n Backhus (Ton auf dem dritten und sechsten bzw. zweiten und vierten Wort) (Präzeptor Römstedt, Bergen).

Wie die Mädchen von früh an das Spinnen gelernt hatten, so hatten die Jungen sich frühzeitig im Dreschen zu üben. Es war eine lange, harte und mühevolle Arbeit, die aber gern getan wurde, und wer erst den Dreschflegel zu schwingen verstand und den richtigen Taktschlag heraushatte, dem war es auch keine saure Arbeit mehr; bis dahin war es aber eine lange Lehrzeit (Kück S. 77ff.).

Heute ist das Dreschen meist keine Winterarbeit mehr. Sobald das Getreide eingebracht ist, oft aber schon auf dem Felde, wird es mit der Dreschmaschine gedroschen, und diese arbeitet schnell. Der zwar eintönige, aber anheimelnde Taktschlag der Drescher, der früher während des ganzen Winters abends und frühmorgens von der Diele her tönte, ist verstummt, damit zugleich ein Stück ländlicher Poesie und Eigenart verlorengegangen.

Der Dreschflegel besteht aus dem Stock und dem Knüppel (Abb. 122 a/b). Ersterer dient zur Handhabung des Flegels; er ist etwa $1\frac{1}{2}$ m lang und aus Tannenholz, letzterer, der das Stroh ausschlägt, ist viereckig oder rund und aus hartem Buchenholz. Verbunden sind die beiden Teile vermittels einer drehbaren „Holtkappe“ auf dem Stock und einer dicken „Lederkappe“ am Flegel, die beide in Kerben sicher befestigt sind; der Verbindungsriemen zwischen ihnen (in Meinersen „Stickelreim“, Bierwirth S. 45) ist oft aus unverwüstlicher Aalhaut gedreht (vgl. Andree 244). So sorgfältig verhütete man ein Abreißen des geschwungenen Knüppels, das lebensgefährlich hätte werden können. Das völlig ausgedroschene Stroh wird zu „Schöwen“ — etwa drei Arme voll — zusammengebunden und zurückgeworfen, bis es in die Scheune oder wieder auf den Boden gebracht wird.

Das vor dem Flettgatter zusammengefegte Korn wird durch das „Worpen“ mit der hölzernen „Worpschüffel“ (Abb. 122 c) in schweres und leichtes Korn sowie in „Kaff“ gesondert. Es muß mit kurzem Ruck aus der Worpschüffel vom Gatter aus über den Rücken längs der Diele geworfen werden, damit nichts in die Viehställe fällt; man handhabt die Worpschüffel in hockender Stellung, doch gab es auch eine langstielige (Abb. 122 d). Bei gutem Wetter und starkem Wind erledigt man das Worpen gern im Freien, wo dann das Kaff im Winde sich leichter absondert, während das Korn auf vorher ausgebreitete Laken fällt. Das schwerste Korn fliegt am weitesten, dieses und das auf dem Ausschlagebock ausgeschlagene Korn wird abgesondert von dem leichteren, vorwiegend zur menschlichen Nahrung dienende Korn, das man Spitzkorn nannte, im hölzernen Kornfaß (Kornfatt) oder in dem aus Stroh nach Art der Bienenkörbe (s. unten S. 201 f.) gearbeiteten „Roof“ aufbewahrt (Abb. 123). Es soll später als Saatgut dienen. Das Kornfaß war früher häufig ein ausgehöhlter Baumstamm. Beide Behälter hatten Deckel, um den Inhalt vor Mäusen und anderen Schädlingen zu schützen. Der Roof wurde früher von der Bäuerin gern benutzt, um in dem Korn ihre frischen Eiervorräte aufzubewahren; sie nahm an, daß diese sich besonders gut darin hielten. Das Aufbewahren der Eier in Kalkwasser oder Wasserglas ist erst neuerdings auf dem Lande bekannt geworden.

Das leichte Korn wird nicht vollständig durch das Worpen von dem Kaff getrennt; es geschieht dies nachträglich mit dem „Weihlaken“, einem Leinenlaken, das gewöhnlich seinen Platz neben der Worpschaufel an einem Höftständer hat (s. S. 31). Es wird von einem Knecht mit festen Schlägen über dem auf der Lehmdiele dünn ausgebreiteten Korn bewegt, so daß durch den erzeugten scharfen Luftzug das leichte Kaff sich von dem schwereren Korn trennt. Letzteres wird nun noch auf dem Kornsieb (Kornsäf) durchgesiebt und damit jede noch in ihm vorhandene Unreinigkeit entfernt.

Seit dem 18. Jahrhundert kamen auch bei uns Kornreinigungsmaschinen auf, wie sie 1716 in Frankreich erfunden und ähnlich schon 1717 auch in Schlesien in Gebrauch waren.[121]) Das Gerät besteht aus einem großen, länglich-schmalen Holzkasten, in dessen Innerem ein Schaufelrad mit sechs Flügeln durch einen außen angebrachten Handgriff drehbar, einen

[121]) Sie hießen dort Kornfege; Feldhaus, Technik der Vorzeit, unter Siebmaschine S. 1030 Fig. 689 und 690. Nach freundl. Mitteilung von Prof. Fuhse sollen bei Vorsfelde die „Spulder“, wie sie dort hießen, erst in den 1860er Jahren eingeführt sein. In manchen Gegenden der Heide wurde die „Stövmöhl“ (s. unten) auch zum Reinigen des Leinsamens benutzt, Kück S. 94 Anm. 3.

starken Luftzug bewirkt, der das durch einen Holztrichter hineingeschüttete gedroschene Korn nach dem Gewicht sondert. Staub und Kaff fliegen durch den Luftzug nach außen, das leichte Korn fällt unten in den vorderen Kasten, das schwere aber, die beste Sorte, fällt fast senkrecht in den unteren Kasten, so daß gleich drei getrennte Teile daliegen. Man nannte die Maschine bei uns wohl „Windmacher". Sie wurde in ganz entsprechender Weise auch zum Absondern der Hülsen von der Grütze benutzt, die man auf der Grützmühle verschrotet hatte (s. unten S. 155).

Das Celler Museum besitzt ein altes, offenbar noch aus dem früheren 18. Jahrhundert herrührendes Exemplar des „Windmachers" aus Otze bei Burgdorf (Abb. 125). Ebendaher stammt eine „Staubmühle" (Stoffmöhl, Klötermöhl), die fortgeschrittenere, im Ausland allerdings schon ebenso alte Form dieses Gerätes, die mit einem Schüttelsieb verbunden ist; so soll es noch bis zur Erfindung der Dreschmaschine, an der eine solche Reinigungsvorrichtung mitangebracht ist, benutzt sein.

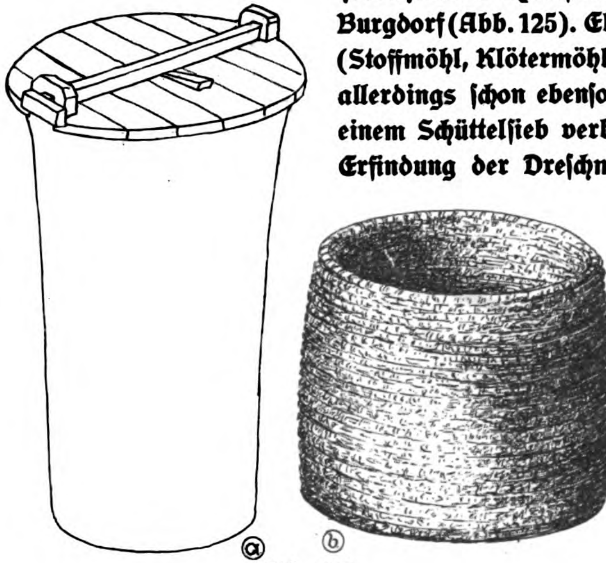


Abb. 123.
Hölzernes Getreidefaß (a) und Roof (b).

Das völlig gereinigte Korn wird in Säcken nach dem Kornspeicher (s. S. 52) gebracht und dort ausgeschüttet. Zum Fortbewegen gefüllter Säcke wurde die Sacktrage benutzt, die aus zwei hölzernen Griffen zwischen zwei starken länglichen Hölzern besteht (Abb. 124a). Ein Mann ergreift den einen Griff mit der Rechten, ein zweiter den andern mit der Linken; mit den freien Händen kanten sie dann den Sack hoch, lassen ihn auf die Sacktrage niederfallen und tragen ihn fort (L. Wehr in Niedersachsen XIII 189). Das von einem einzelnen Mann zu benutzende Trageholz (Dragholt), auch „Rundholz" genannt, hat meistens eine etwas gebogene Form ähnlich dem beim Schweineschlachten benutzten „Krummholz" (W. Bade ebenda S. 250 und 284). Zuweilen ist es ein abgerundetes gerades Stück Holz von 60—70 cm Länge, an dessen Stelle häufig ein abgebrochener Zweig in genügender Stärke genommen wird. Der zu hebende Sack wird in seiner Mitte quer über das Holz gelegt, dann gehoben und fortgetragen (Abb. 124b).

Bald nach dem Korn werden die Kartoffeln geerntet, die im Hannoverschen etwa seit 1730 eingeführt sein sollen. Ihr Land wird im Frühjahr gepflügt, dabei der schon im Vorwinter ausgestreute Dünger in die Furche geharkt und untergepflügt. Dann steckt man die Kartoffeln fest in die Furchen. Sobald sie herausgewachsen sind, wird das Land geeggt und später mit der Kartoffelhacke durchgehackt, um die Erde zu lockern und das Unkraut zu beseitigen. Nun folgt das Anreihen ebenfalls mit der Hacke oder aber mit dem von einem Pferde gezogenen Kartoffelpflug. Sind die Kartoffeln reif, so werden sie entweder mit der

zweizackigen Kartoffelhacke aufgehauen (uphaut) oder mit dem Spaten aufgestochen (upstäkt) oder auch mit der eisernen Forke aufgeworfen. Sie werden in Säcke gesammelt und auf der Diele getrocknet. Was dann nicht gleich verkauft wird, kommt in den Keller oder in die „Miete", eine nachher gut zugedeckte Kuhle im Hausgarten. Die Pflanzkartoffeln (Plänter) sind vorher ausgesucht und besonders gelagert.

Das auf dem Lande liegen gebliebene Kartoffelkraut pflegen die Kinder zusammenzuharken und anzuzünden. Und wenn die Flammen hoch emporlodern, werden sie mit Jubel umtanzt. Größere Jungen durchspringen sie wohl, während andere frisch gerodete Kartoffeln in die Glut werfen, um sie geröstet später zu verzehren.

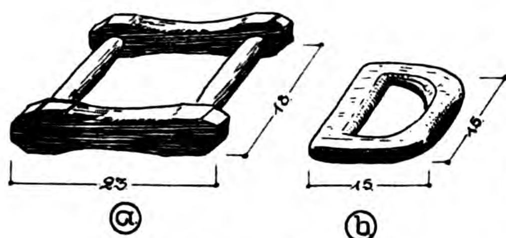


Abb. 124. Traghölzer.

Auch die in der Heide verbreiteten Gemüse- und Futterkräuter, wie Steckrüben, weiße und Runkelrüben, brauner Kohl usw. werden im Frühjahr gesät, um nach der Kornernte auf die neugepflügten Stoppelfelder oder andere Äcker umgepflanzt zu werden — gleich dem „Kartoffelauskriegen" eine mühselige Arbeit.

In früheren Jahren hatte der Anbau von Raps und Rübsamen eine große Bedeutung im landwirtschaftlichen Betriebe. Das aus ihm gewonnene Rüböl diente zur Beleuchtung (s. S. 116) und fand außerdem vielfache Verwendung in der Küche. Sehr beliebt war z. B. neues Rüböl als „Stippelse" für Pellkartoffeln (s. S. 101).

Sowohl Raps wie Rübsamen (Rübsen) können als Sommersaat im Mai/Juni, wie als Wintersaat im September gesät werden. Die Vorbereitung des Landes sowie das Säen geschieht in derselben Weise wie bei Roggen und anderem Getreide. Das besonders gut gedüngte Land wird umgepflügt, darauf die Saat dünn eingesät und flach eingeeggt. Sie wächst und reift schnell, so daß die Sommersaat bei günstigem Wetter bereits im August gemäht werden kann. Man gebraucht dazu die gewöhnliche Sense. Das Gemähte wird entweder in ungebundenen Garben zusammengestellt oder flach auf dem Boden auseinandergelegt. Wie beim Einfahren des Buchweizens wird auch bei dieser Frucht ein großes Laken im Wagen zum Auffangen des leicht ausfallenden Samens ausgebreitet. Das Ausdreschen schließt sich in der Regel sofort an das Einfahren. In alten Zeiten geschah dieses nicht überall mit Dreschflegeln, sondern, wo Pferde vorhanden waren, durch Überreiten der auf dem Lehmboden ausgebreiteten Pflanzen, wobei diese wiederholt mit der Schörgeffel gekehrt und durchgeschüttelt werden. Durch das Überreiten, wobei die Hufeisen abgenommen werden, wird das Zerschlagen des Rübsamens durch die fest niederfallenden Dreschknüppel vermieden.

Das Reinigen des Ölsamens geschieht mit Schörgeffel, Worpen und Durchsieben genau wie bei anderem Getreide. Der Same wird bei sonnigem Wetter auch wohl auf einem im Freien ausgebreiteten Laken nachgetrocknet, dann in Säcke gefüllt und in diesen auf dem Kornspeicher aufbewahrt. Das Rüböl wird durch Auspressen des Rübsamens gewonnen. Hierzu dient die Ölmühle. Zuerst wird der Same in Behälter aus Eichenstammholz ge-

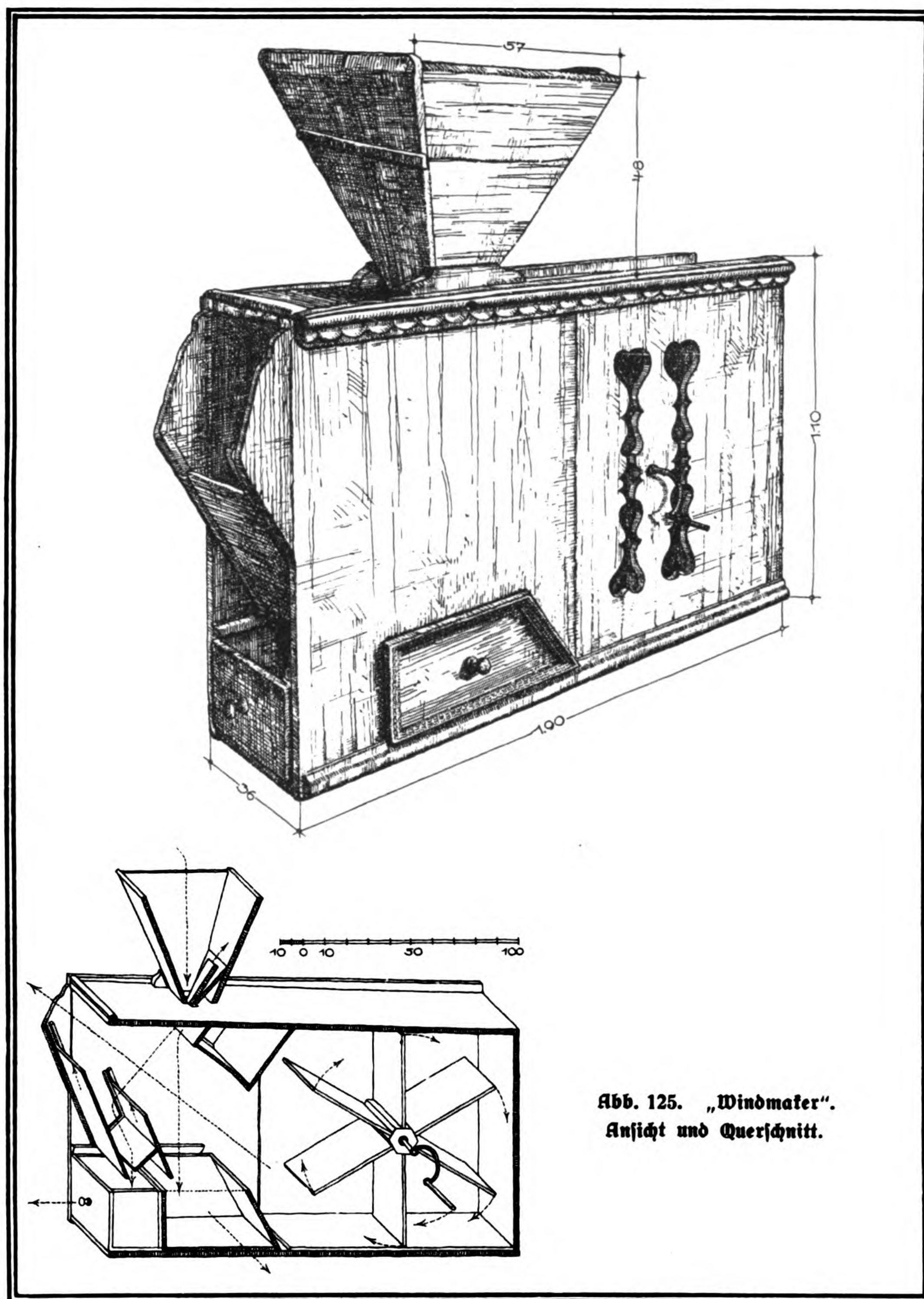


Abb. 125. „Windmaker". Ansicht und Querschnitt.

schüttet und durch Ölstampfen, die durch hölzerne, von einem Göpelwerk bewegte Kammräder gehoben werden und dann durch ihr eigenes Gewicht in Holzbehälter fallen, zu Mehl zerquetscht. Das Ölmehl wird nun auf einer Kupferpfanne unter fortwährendem Umrühren erwärmt und in Beutel gefüllt. Diese werden einzeln zwischen zwei aufrechtstehende Holzplatten gelegt, die durch Einschlagen von Holzkeilen langsam gegeneinander getrieben werden. Das hierdurch ausgepreßte Öl fließt in einen besonderen Behälter ab. Der volle Ölgehalt des Ölmehls wird mit einer Pressung jedoch noch nicht gewonnen; es ist eine zweite notwendig. Das in den Beuteln zu harten Ölkuchen gepreßte Ölmehl wird deshalb nochmals vermittelst der Ölstampfe zu Mehl zerstampft, dann von neuem auf der Kupferpfanne erwärmt und schließlich in gleicher Weise wie das erste Mal gepreßt. Damit ist der Ölgehalt des Ölsamens bis auf einen kleinen Rest gewonnen. Das in den Beuteln zwischen den gerillten Brettern zu Ölkuchen zusammengepreßte Ölmehl wird nunmehr getrocknet und als hochwertiges Viehfutter verwandt. Diese Nahrung gibt dem Vieh schon nach kurzer Zeit ein glattes, seidenartig glänzendes Haar.

In den letzten schweren Kriegsjahren hat die Aussaat von Raps und Rübsen, die seit mehreren Jahrzehnten nahezu völlig aufgegeben war, wieder stark zugenommen. Wiederum leuchten ihre goldigen Blüten dem Naturfreund wie in früheren Jahren entgegen, und ihre Früchte helfen den eingetretenen Fettmangel der Gegenwart beseitigen. Die von früher noch vorhandenen Ölmühlen sind z. T. wieder in Betrieb genommen.[122])

Das Jahr mit seiner schweren Arbeit und vielen Sorgen ist beendet. Ward die Mühe durch eine gesegnete Ernte belohnt, so herrscht Freude und Dankbarkeit auf jedem Hofe. In manchen Dörfern wird dieser Freude durch Erntefeste mit Musik und Tanz, Essen und Trinken Ausdruck gegeben, an denen sich namentlich die jungen Leute beteiligen (vgl. Kück S. 152ff.). Häufig, besonders auf großen Höfen, schmückt den letzten Erntewagen der von den Mädchen gebundene Erntekranz, der später einen Ehrenplatz im Innern des Hauses unter der Decke der Diele erhält. Ein solcher Kranz, reich geschmückt mit Früchten des Feldes und zuweilen ausgestattet mit bunten Bändern, ist meistens ein kleines Kunstwerk, das den Verfertigerinnen Anerkennung und Ehre einbringt. Er wird dem Bauern und der Bäuerin mit einigen Versen überreicht. In anderen Dörfern geht die Erntezeit ohne solche Feier zu Ende. Allen Dörfern gemeinsam ist aber das „Erntedankfest". Dann sind sämtliche Kirchen der Lüneburger Heide in noch größerem Maße, als es gewöhnlich der Fall ist, überfüllt. Mit tiefem Dank im Herzen kehren die Heidjer fröhlichen Sinnes nach ihren schönen, eichenumrauschten Höfen zurück.

[122]) An Stelle der alten Ölstampfen waren später Kollerwerke zum Zerquetschen des Ölsamens in Aufnahme gekommen. Es sind dieses Walzen, die auf einer Steinplatte im Kreise laufen und dabei den Samen zerreiben. Noch später geschah das zwischen mehreren übereinander laufenden Walzen. Aber auch neuere Maschinen mit elektrischem Antrieb sind eingeführt, und sie haben mit ihrer größeren Leistungsfähigkeit die Zeugen früherer Arbeitsformen überholt, so daß diese nicht mehr imstande sind, gegen den Wettbewerb der neuen Zeit anzukommen. Sie werden schon bald gezwungen sein, ihre Arbeit zum zweiten Male und dann für immer einzustellen.

9. Von der Querne zur Wassermühle.

Wie im Körnerbau der Anfang menschlicher Kultur liegt, so gehen auch die Grundformen der Verarbeitung des Getreides zu menschlicher Nahrung bis in die unerforschte Vorzeit zurück. Doch wissen wir, daß die Körnerfrüchte ursprünglich überall durch Zerschlagen und Zerreiben zerkleinert wurden, indem man sie auf einem möglichst flachen Stein — in der Heide auf einem Findlingsblock — ausbreitete und mit einem Fauststein zerquetschte oder mit einem kleineren flachen Stein zerrieb.[123])

Daraus mag sich zunächst das Zerstampfen in einem Hohlgefäß entwickelt haben, wie man in manchen Gegenden der Heide und des Wendlandes bis in unsere Tage zur gröberen Verarbeitung des Getreides als Grütze noch hölzerne Mörser benutzte, die Grützestampfe und Hirsepumpe. Sie bestehen aus ausgehöhlten Eichenstammenden von klobiger Form,

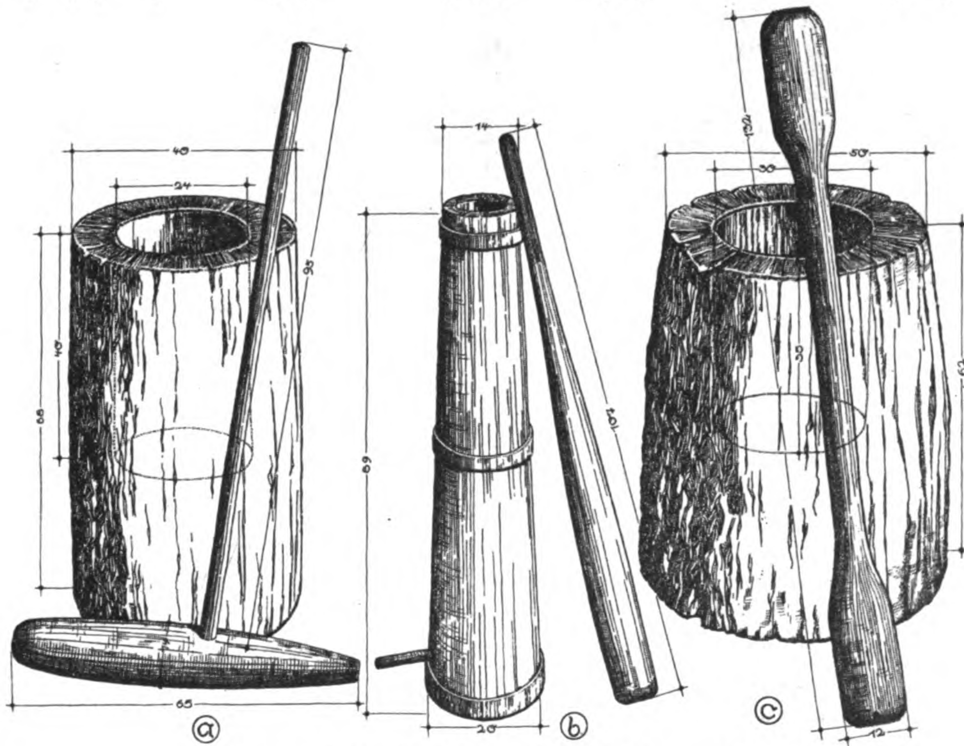


Abb. 126. Grützestampfen (a, c) und Hirsepumpe (b).

in denen das Korn mit mächtigen, keulenartigen, teilweise mit eisernen Schmiedenägeln beschlagenen Stößeln (Pümpeln) zur Grütze zerschlagen oder zerstoßen wird (Abb. 117 c). Zuweilen ist in dem Stößel in Höhe der Stampfe ein wagerechter Stock befestigt, der, auf dem Rand der Stampfe ruhend, als Hebel dient und den Stößel wie einen Hammer (Korn-

[123]) Dies wird z. B. durch eine plastische Darstellung aus dem alten Ägypten im Hildesheimer Pelizäus-Museum veranschaulicht. Ein flacher, etwas ausgehöhlter Stein im Harburger Museum und mehrere im Hannov. Provinzialmuseum werden als solche Unterlage gedeutet.

hamer) leicht heben und niederfallen läßt (Abb. 126a). Die zerkleinerte Grütze wird mit einem Gefäß ausgeschöpft. Zum Zerkleinern von Hirse dienen ähnliche Geräte leichterer Art. Bei ihnen erfolgt die Entleerung durch ein Loch am unteren Ende der Hirsepumpe, das durch einen Holzpflock zu verschließen ist (Abb. 126b). Auch Buchweizengrütze wird in diesen Stampfen zubereitet, indem man durch vorsichtiges leichtes Aufstoßen das Korn von der Hülse trennt.

Eine wesentliche Erleichterung des ursprünglichen Zerreibens wurde durch Einführung der Handmühle erzielt. Sie ist zu uns etwa zur Zeit Christi wahrscheinlich aus Gallien gekommen; ihr alter Name ist Querne[124]), der noch in Ortsnamen wie Quernheim (Diep-

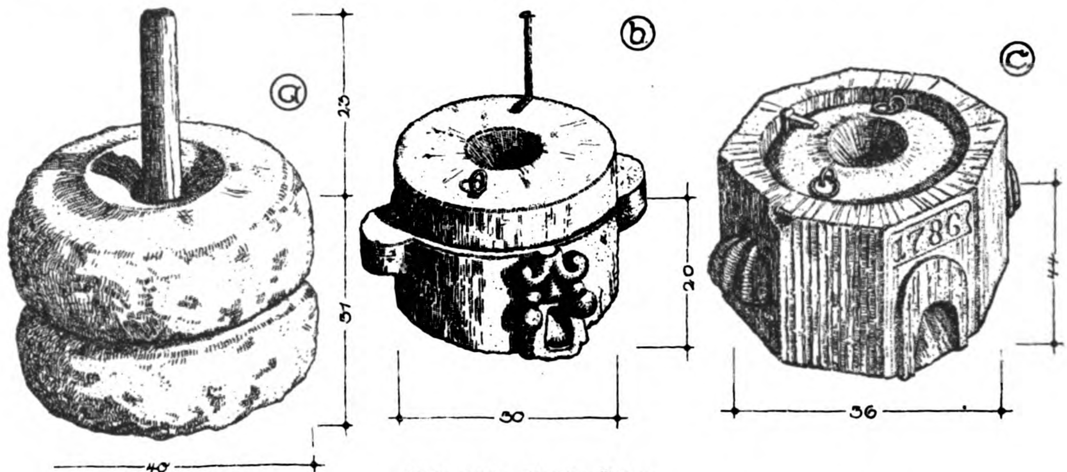


Abb. 127. Handmühlen.
a Querne aus ältester Zeit, b, c Senfmühlen aus dem 17. und 18. Jahrh.

holz), Querum (bei Braunschweig) und Quarrendorf (bei Winsen an der Luhe) enthalten ist.[125]) In der Heide wurde sie aus dem harten Granit der Findlingssteine hergestellt. Die beiden Mahlsteine wurden wahrscheinlich durch Spalten eines größeren Blockes gewonnen. Sie haben eine kreisrunde Form; die Außenseiten sind roh bearbeitet, während die beiden genau aufeinander passenden Innenflächen geschliffen sind und fast poliert erscheinen. In der Mitte beider Steine befindet sich ein rundes Loch, durch das ein kräftiger Holzpflock gesteckt ist. Er ist in dem unteren (Boden-) Stein festgekeilt, während in dem oberen (Lauf-) Stein neben ihm so viel Raum in der Öffnung gelassen ist, um das Korn hineinschütten zu können. Bei einer mit beiden Händen ausgeführten Drehbewegung des oberen Steines um die Holzachse wirken die Körner zwischen den beiden Mahlsteinen wie ein Kugellager, so daß die Handhabung verhältnismäßig leicht ist. Das zermahlene Getreide fällt als grobes, mit Hülsen vermischtes, also schrotartiges Mehl an den Seiten des unteren Bodensteins herab. Eine solche aus dem Dorfe Goehrde (Kr. Bleckede) stammende Steinmühle befindet sich im Celler Museum (Abb. 127a). Es ist nicht unmöglich, daß diese beiden Mahlsteine

[124]) Fuhse, Beiträge zur Braunschweiger Volkskunde (1911), Abb. 5—9.
[125]) Hameln, das noch den Mühlstein mit Mühleisen im Wappen führt, hieß ebenfalls ursprünglich Quernhameln.

ihren friedlichen Zwecken bereits dienten, als Armin die römischen Legionen in den Schluchten des Teutoburger Waldes vernichtete. Jedenfalls ist in der Querne die Urform für alle Mühlenbetriebe bis auf den heutigen Tag zu erkennen.

Unmittelbar von der Querne abzuleiten ist eine kleine Form von Handmühlen, die bei uns noch bis mindestens ins 19. Jahrhundert im Gebrauch waren, der Überlieferung nach als **Senfmühle**. Sie ist entstanden aus dem Versuche, das Drehen des Laufsteines zu erleichtern. Der Bodenstein ist zu einem topfartigen Gefäß geworden, in dem der Laufstein — häufig auf einem eisernen Dorn — sich dreht, oder der Bodenstein ist fest in eine solche runde Wandung aus Holz eingelassen (so bei einem Exemplar aus Grasdorf, im Römer-

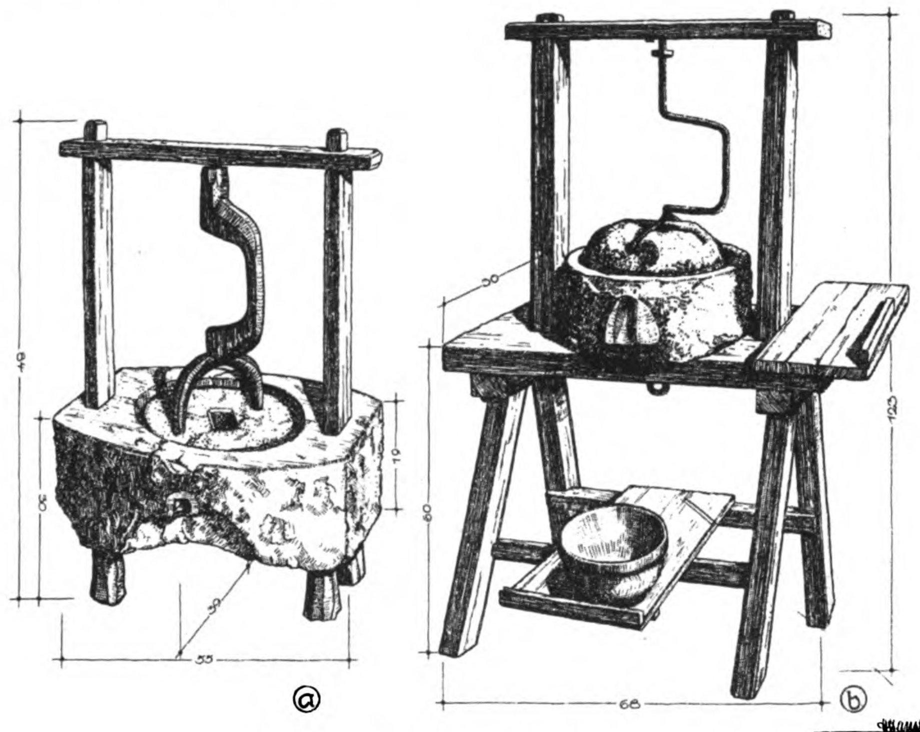


Abb. 128. Senfmühlen mit Holzgestell.

museum Hildesheim und bei einem andern im Heimatmuseum zu Bergen). Beide Mahlsteine sind an Stelle des schwer zu bearbeitenden Findlingssteines nunmehr aus Sandstein hergestellt. Das zu vermahlende Senfkorn wird durch ein Loch in der Mitte des oberen Mahlsteines auf die Mühle geschüttet und weiter zwischen die beiden Steine geleitet; es wird hier gemahlen und dann durch eine Öffnung an der Vorderseite der Senfmühle als Senfmehl hinausgeführt, das dann, mit Essig verrührt, den Speisesenf ergibt. Zuweilen sind Jahreszahlen oder Verzierungen an der Mündung (Güntje) dieser kleinen Steinmühlen angebracht (Abb. 127 b/c).

Ferner sieht man an den Exemplaren des Celler Museums, wie auf die verschiedenste Weise der Laufstein leichter drehbar gemacht wurde. Einmal sind zwei Knöpfe einander

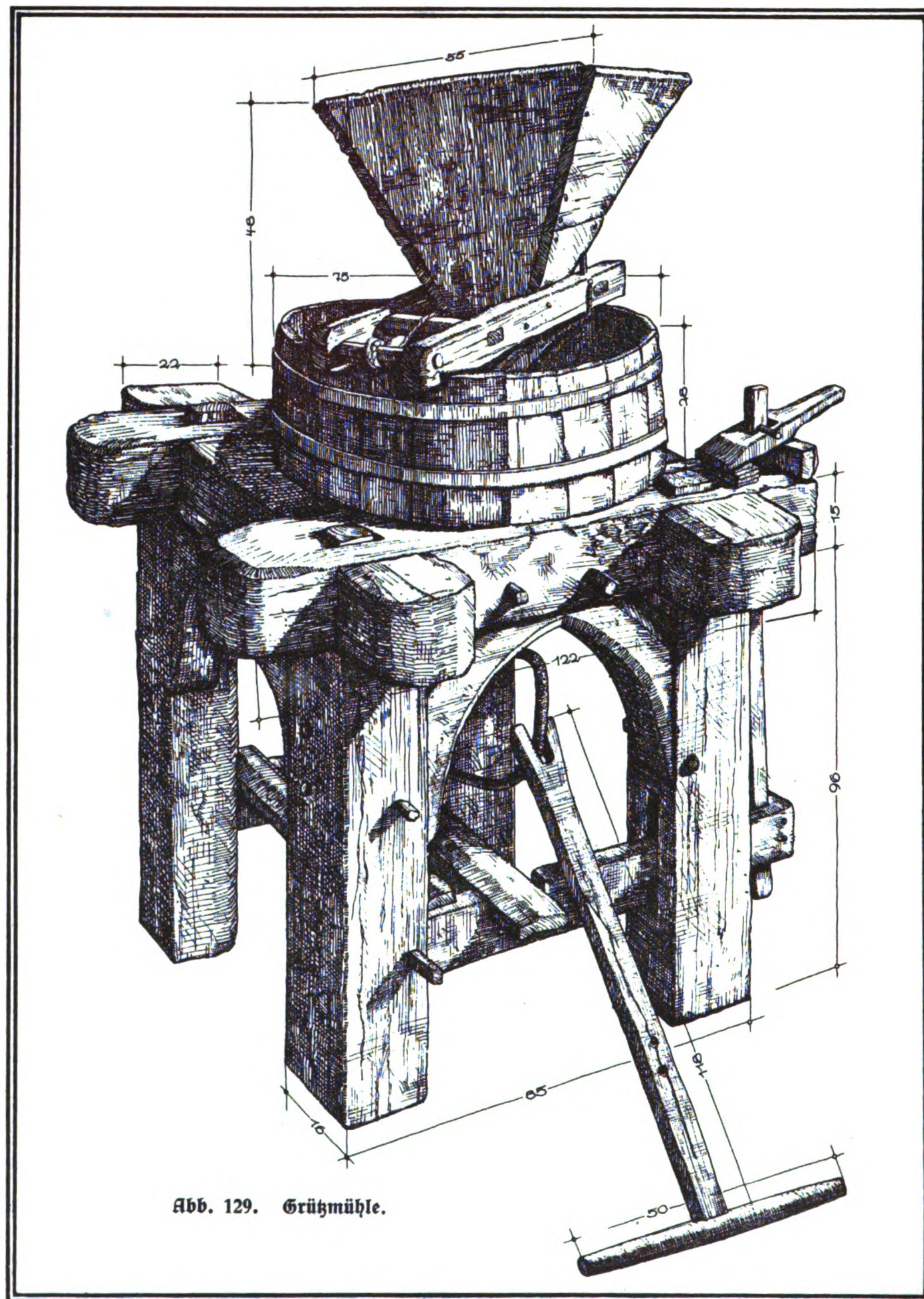


Abb. 129. Grützmühle.

gegenüber als Handhaben nah an seinem Rande angebracht, ein andermal ein längerer eiserner Handgriff. Auch zwei Ringe an Stelle der Knöpfe kommen vor; durch diese wurde ein Stock gesteckt, an dem man um den Stein herumging und ihn so in drehende Bewegung versetzte.

Ein noch größerer Fortschritt war es, die Mühle in ein Holzgestell einzubauen. Dies ermöglichte erstens, die Steine vom Erdboden in handliche Höhe zu bringen und ferner in der Mitte des Laufsteines und oberhalb davon eine senkrechte gekröpfte Welle zu befestigen, an der nun der Stein bequem mit einer Hand zu drehen ist (Abb. 128). Ob diese Senfmühlen auch zur Vermahlung von Getreide benutzt worden sind, wie vielfach angenommen wird, ist schwer festzustellen.[126]) Das Gewicht des Laufsteines scheint nicht auszureichen, um den nötigen Druck auf das Korn auszuüben. Das weiche Senfkorn wird dagegen ohne Mühe zu Senfmehl vermahlen.[127])

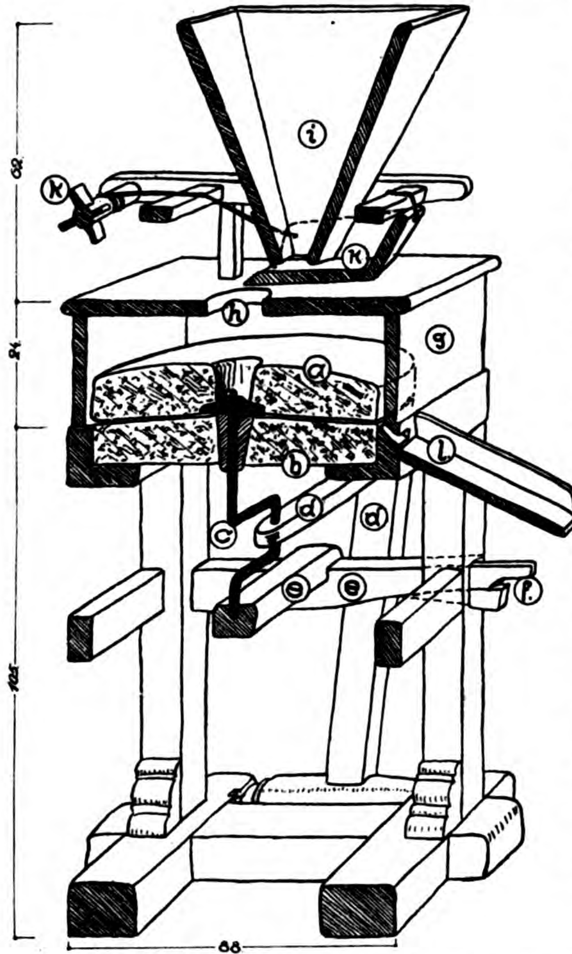


Abb. 130 Grützmühle, Querschnitt (von hinten): a) Laufstein, b) Bodenstein, c) eiserne Welle, d) Hebel und Stange zum Drehen der Welle (Griff nicht zu sehen), e) Lager für die Welle, f) Vorrichtung zum Verstellen des Mühlsteines, g) Kasten, h) Loch zum Einschütten des Kornes, i) „Kornrump“, k) Vorrichtung zum Regulieren der Kornmenge, l) „Güntje“ (Mündung).

Ob sich früher auf jedem größeren Hofe der Lüneburger Heide ein solches Gerät befunden hat, muß angesichts des geringen Senfverbrauchs im ländlichen Haushalt sowie der geringen jetzt noch vorhandenen Zahl dieser Mühlen bezweifelt werden. Dagegen erscheint es denkbar, daß eine solche in jedem Dorfe — vielleicht beim Vorsteher oder in den Mühlen — vorhanden war und zur Benutzung sämtlicher Höfe bereit stand.

Aus solchen Gestellmühlen hat sich offenbar die größere Grützmühle (Grüttmöhl) entwickelt, die zum Mahlen und Verschroten von Getreide, besonders auch von Buchweizen, für den Hausgebrauch jahrhundertelang und manchmal bis heute benutzt ist. Sie weist zwei Hauptverbesserungen auf. Der Antrieb

---

[126]) Versuche, die im Celler Museum angestellt sind, hatten kein einwandfreies Ergebnis. Ein völliges Zermahlen der Körner zu Mehl — besonders des Roggens — war trotz wiederholten Durchmahlens nicht zu erreichen.

[127]) Prof. Fuhse hatte die Freundlichkeit, dem Verfasser folgende Notiz von 1572 aus den Rechnungsbüchern

ist nach unten verlegt: die senkrecht gekröpfte Welle für den Laufstein geht durch den Bodenstein und wird zwischen den vier Eckpfosten, auf denen das Gestell mit der Mahleinrichtung ruht, durch eine Kurbelstange mit Handgriff in Bewegung gesetzt (Abb. 129, 130). Später verband man damit eine Tretvorrichtung und arbeitete daran mit Händen und Füßen zugleich (Abb. 132).

Im Zusammenhang damit wurde es ferner möglich, den Zwischenraum zwischen Boden-

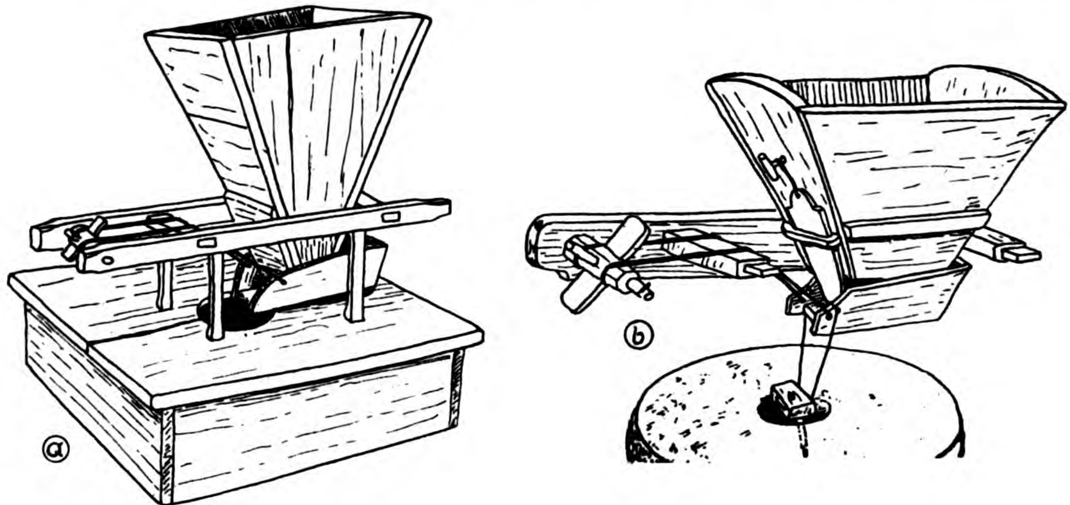


Abb. 131. Kornrump von Grützmühlen:
a Ansicht, b Schnitt von einer anderen Mühle (die eine Seitenleiste und der Kasten sind weggenommen).

und Laufstein je nach Bedarf weiter oder enger zu machen und so auch feines Mehl herzustellen. Auch für die Vorrichtungen hierzu zeigen die Grützmühlen des Celler Museums eine Entwickelungsreihe. Die eiserne Welle für den Laufstein steckt unten in einem hölzernen Lager, das mit seinen beiden Enden auf zwei Querriegeln zwischen den Pfosten des Untergestells aufliegt. Man braucht also nur unter das eine Ende des Holzlagers einen Keil zu schieben, um es zu heben und damit zugleich auch den Laufstein höher zu stellen (vgl. Fuhse a. a. O., Abb. 11). Da dies aber bei dem Gewicht des Steines ziemlich mühsam ist, so kam man bald dazu, statt dessen den besser zur Hand sitzenden vorderen Querriegel, auf dem das Lager aufliegt, verstellbar zu machen. Das geschah, indem er in dem einen Eckpfosten nicht fest verzapft, sondern durch ein nach oben erweitertes Loch durchgesteckt wurde, um darin nun nach Bedarf mit einem untergeschobenen Keil gehoben zu werden (Abb. 130 f). Dies Anheben wird dann noch mehr erleichtert, indem man an dem durchgesteckten Ende

der Neustadt in Braunschweig zu übermitteln: „Dem Buddecker vor de sennepmoellen tho binden, darin de Krite gemalen werth 1 gr 3 ₰." Dies beweist, daß die Mühle, um die es sich hier handelt, in einem Gestell stand, denn sonst hätte der Buddecker, der Böttcher, nichts mit ihr zu tun gehabt. Sie ist benutzt, um „de Krite", die Kreide zu mahlen, die zu Einlegearbeiten bei Herstellung von Vertäfelungen im Sitzungssaale des Neustadt-Rathauses benutzt ist.

des Querriegels senkrecht einen Stab befestigt, der durch das vorstehende Ende des oberen Querbalkens greift und dort so abschließt, daß man ihn durch untergelegte Keile bequem höher stellen und dadurch auch den Riegel, die Welle und den Laufstein heben kann. So ist es bei einer alten Grützmühle aus dem Wendlande im Celler Museum (Abb. 129). Bei zwei anderen Mühlen aus der Umgegend von Celle endlich ist das obere durchragende Ende dieses Stabes noch zweckmäßiger als Schraubengewinde gearbeitet und mit einer handlichen Mutter ganz beliebig höher oder tiefer zu stellen (Abb. 132 a).

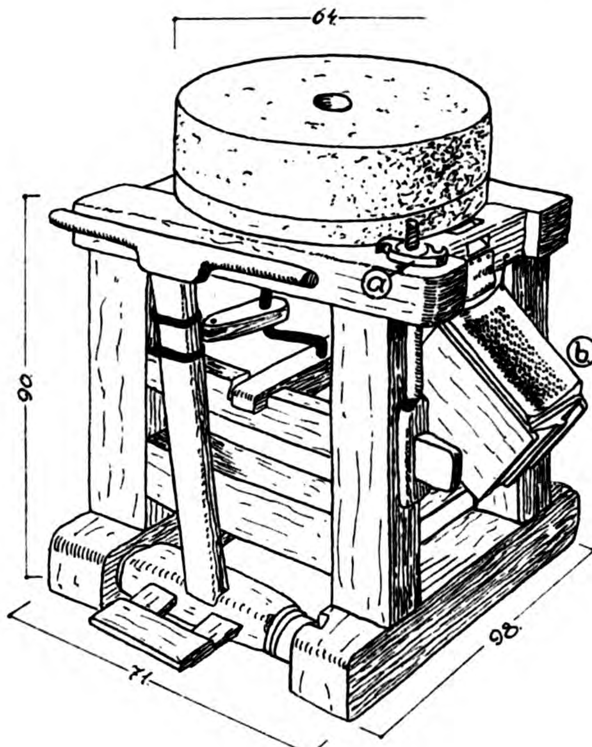


Abb. 132.
Grützmühle mit Schraubvorrichtung zum Verstellen (a) und Mehlsieb (b) (Kasten und Kornrump sind abgenommen, so daß der Laufstein bloßliegt).

Das Korn wird in den oben auf der Mühle angebrachten Trichter (Kornrump) geschüttet und fällt zunächst in eine kleine Holzmulde, die an Bindfäden mehr oder weniger schräg zu stellen ist und dadurch die Menge des einlaufenden Kornes reguliert (Abb. 130 k, 131). Zum gleichen Zweck ist noch ein Schiebebrett vor dem Ausguß der Mulde angebracht, und ferner zum Verteilen des Korns unter dem Laufstein ein Hölzchen, das in das Loch des Steines eingreift und beim Mahlen das Korn umrührt (Abb. 131 b). Das Mahlgut verläßt die Mühle durch den seitlich angebrachten Ausfluß, die „Güntje", als fertiges Schrot oder Grütze. Soll letztere hergestellt werden, so muß darauf geachtet werden, daß die Steine nicht zu scharf, d. h. nicht zu dicht gestellt sind, da sonst die Grütze zu feinkörnig wird. Das in der Grütze befindliche Mehl scheidet sich von dieser dadurch, daß das Mahlgut beim Verlassen der Mühle durch den Ausfluß über ein Sieb läuft, wobei das Mehl sich absichtet und in einen darunter angebrachten Kasten fällt (Abb. 132). Soll eine größere Menge Mehl erzielt werden, so wird die ausgesiebte Grütze nochmals zwischen die Mahlsteine gebracht und nachher aufs neue gesiebt. In gleicher Weise wird so lange fortgefahren, bis das gewünschte Quantum Mehl gewonnen ist.

Die zurückgebliebene Grütze, zwischen der sich noch die Hülsen des gemahlenen Korns befinden, wird im Windmacher (Windmaker, s. oben S. 145) in derselben Weise, wie wir es beim Getreide sahen, von den Hülsen gesondert.

Soll Getreide geschrotet werden, so müssen die Mahlsteine etwas weiter als beim Herstellen der Grütze gestellt werden, so daß das Korn zwischen ihnen nur gequetscht wird. In diesem Zustand verläßt das Schrot ungesiebt die Mühle und wird als besonders geschätztes Futter für Schweine und Mastvieh verwandt. Meist wird am Sonnabend Schrot als Schweinefutter für die ganze Woche gemahlen. Es wird dann nicht gedroschen, wie an anderen Tagen, sondern die Knechte müssen zum Wochenschluß noch an der Schrotmühle „ihre Schweißtropfen hergeben". Wollen sie nun schnell fertig werden, während der Bauer schon in der Stube sitzt und sich ausruht, so wird oben an den Handgriff ein Strick gebunden und an dessen Ende ein Stock durchgesteckt, an den noch zwei Mann anfassen, so daß man zu vieren an der Welle ziehen kann. Nun wird tüchtig gerissen, um so rasch wie möglich fertig zu werden. Durch die schnelle Umdrehung wird aber mitunter der Stein heiß und ebenso das Schrot. Kommt der Bauer aus der Stube, so riecht er das gleich, und schilt: „Holt mal, Jungs, ji dreiht mik ja dei Möhl in Brand, dat rükt ja ar erndlich. Holt mal stille!" Er besieht das Schrot und sagt sofort: „Ne, so geiht dat aber nich, dat möt ji nochmal wedder dörchmahlen." Dann hat da aber „en Uhl seten", denn nun geht das Mahlen noch einmal so schwer; jetzt fließt der Schweiß erst recht, die Arbeit dauert noch doppelt solange und die Knechte sind froh, wenn sie das Schrot erst in der Kiste haben.

Für das Mahlen größerer Getreidemengen hatte man auch bei uns seit der fränkischen Zeit schon Mühlen, die nicht mehr mit Hand und Fuß, sondern durch stärkere Naturkräfte getrieben wurden. Für die Heide kamen von jeher fast ausschließlich Wassermühlen in Betracht. Windmühlen gibt es daneben nur vereinzelt, und zwar in der Form von Bockmühlen, bei denen das ganze Gehäuse auf einem hölzernen Unterbau (Bock) zu drehen ist.

Die geschichtlich oder landschaftlich berühmten alten Wassermühlen der Heide, wie die von Wienhausen, von Wolthausen, von Müden an der Oertze oder die Belser Mühle u. a. sind meistens von einem Kranz Sagen umwoben, nach denen gute und böse Geister in ihnen umgehen, die Schabernack mit Menschen treiben oder sie zu Wohlstand führen.[128])

Die Wassermühlen wurden entweder durch sogenannte unterschlächtige Stelzenräder oder durch oberschlächtige Schaufelräder getrieben. Die Stelzenräder sind dort nötig, wo der flache Wasserstand die Benutzung eines Schaufelrades, das zur Umdrehung ein stärkeres Gefälle erfordert, ausschließt.[129])

Bei dem Roggen, den der Bauer zur Mühle bringt, rechnet man vielfach noch heute nach „Moller". Das ist offenbar die plattdeutsche Form für Malter, das alte Einheitsmaß für Getreide, dessen Menge früher nicht nach Gewicht, sondern nach dem abgestrichenen Maß berechnet wurde. Auf ein Malter gehen sechs Himten (Himpen) mit je vier Metzen (Metten).

---

[128]) Aus der Mühle in Wienhausen ist ein eichener Balken dem Celler Museum überwiesen, dessen Inschrift sich auf die Erbauung der Mühle bezieht. Sie lautet in Hochschnitt: „Dut Molenhus is ut bevel des durchlüchtigen hochgeboren fürsten undt heren heren Wilhelmen hertogen to Brunswich und Lüneborch gebuwet worden, bi Rolef von Bunau grohsvogts tiden und Luleff Reinecken Vogts im flotwedel tiden anno 1591." Ein Hinweis, daß der Mühlenbetrieb früher herrschaftliches Vorrecht war.

[129]) Später sind in größeren Betrieben die Wasserräder durch Turbinen ersetzt. Diese brachten eine beträchtliche Erhöhung der Leistungsfähigkeit der Wassermühlen; sie sind imstande, bis zu vier Mahlgängen zu treiben, während durch Wasserräder selten mehr als je zwei Mahlgänge in Betrieb zu setzen sind. Dampfmühlen kamen in der Heide nur vereinzelt zur Einführung.

Für Getreide kamen diese Maße seit Einführung des hundertteiligen Maß- und Gewichtssystems 1875 außer Gebrauch, während sie sich für den Kleinverkauf von Obst, Hülsenfrüchten und Kartoffeln bekanntlich noch lange hielten.

Vor dem Mahlen entnimmt der Müller aus dem überbrachten Korn jedem Himten ein Sechzehntel das „Mattgut" als Mahllohn. Es wird mit der „Mattschale" abgemessen, wie das Celler Museum noch eine kupferne aus dem Jahre 1656 besitzt. Es war in der alten Zeit eine in der ländlichen Bevölkerung weitverbreitete Annahme, man müsse dabei dem Müller auf die Finger sehen, daß er den „Matten" nicht mehrmals nehme.[130]) Schickte der Bauer Korn zur Mühle, so sagte er dem Knecht gleich: „Junge, paß aber up und heww de Ogen apen, dat de Müller nich tweimal den Metten nimmt. Du blifft so lange in de Möhl, bet hei den Metten namen hat und hat dat Korn na baben dragen." Und man erzählt sich von kleinen Zwiegesprächen, die es in der Mühle dann wohl einmal gegeben haben soll. Der Müller: „Gah man mal rut, ik glöw, dine Peer wütt nich mehr stahn." Der Knecht: „Du wullt woll noch mal ein Metten nehmen? Bring man erstmal dat Korn na baben und schör dat in'n Rump; so lange wütt dei Peer wol noch stahn." Wir wollen das dem vielberufenen mißtrauischen Sinn des Heidjers aufs Konto schreiben.

Das Mehl wird in der Mühle je nach Bestellung zu Mehl, Grütze oder Schrot verarbeitet. Der hölzerne Mühlentrichter heißt auch hier „Kornrump". Die Mühlsteine, von denen der obere Laufstein (auch einfach „Leeper" genannt, nach Bierwirth S. 42) stets von weicherem Sandstein ist als der untere Bodenstein, sind bedeutend größer als bei den Grützmühlen, arbeiten aber in derselben Weise. Sind sie nach längerem Gebrauch stumpf geworden, so werden sie von den „Müllerknappen" mit der eisernen „Zweispitze" aufs neue geschärft. Die Drehung des Mühlenrades wird durch Kammräder auf den Laufstein übertragen. Dieser schiebt durch seine kreisende Bewegung das Mehl über den Rand des Bodensteins hinaus, und es fällt auf ein Sieb, den Beutel, der durch ein Triebwerk in wagerecht schüttelnde Bewegung gesetzt wird. Dadurch wird es „gesichtet", d. h. die mitgemahlenen Samenschalen werden abgesiebt. Das ist die Kleie. Sie wird gewöhnlich noch mehrmals gemahlen, um möglichst viel Mehl aus der Kleie zu erhalten; je öfter dies geschieht, desto grauer wird das Mehl, während andererseits das erste Mahlen das weißeste Mehl ergibt. Die ausgeschiedene Kleie wird als Viehfutter verwandt.

Nicht alles Getreide wird zu Mehl und Brot verarbeitet. Roggen z. B. dient zur Fütterung des Viehs, besonders der Pferde, bisweilen in der Weise, daß Roggengarben mit dem darin befindlichen Korn auf der Häcksel- oder Schneidelade (Snilah, Häkelslah) zu Häcksel (Häkels) zerschnitten und so verfüttert werden. Die verhältnismäßig nur geringen Haferernten zwingen die Bauern, besonders wenn von ihren Pferden schwere Arbeit verlangt wird, Roggen zu deren Ernährung mit zur Hilfe zu nehmen.

---

[130]) Davon zeugt auch ein altes Volkslied bei Alpers Nr. 86, von dem einige Verse lauten: Unde do de Win ûtgedrunken was, do quam ein Bur unde bracht ein Sack, dat Korn was wolgemeten. De Möller dacht in sinem Mot: Hedde ick des Korns drei Matten! He gaf dat up, he molt em af, he dede ein weinich in den Sack; de Sack, de dede sick negen. De Möller dacht in sinem Mot: hedde en de Bur toheime! De Bur wol to der Mölen quam: „Ach, Möller, wo is mein Sack so waan, du heftst mi half gestalen!" „Du lüchst, du lüchst, du leidige Bur, ick hebbet so klein gemalen." De Möllers hebben de besten Swin, so in dem Lande mögen sin, gemestet ut der Buren Säcken. Dorum mot mancher armer Mann sin Gesinde desto fröer upwecken. U.s.w.

Die Häckſellade (Abb. 133), die in einer Ecke der Diele ihren Platz hat, dient ſonſt vor allem zum Haferſtrohſchneiden und daneben zum Schneiden von Grünfutter für Jungvieh und Schweine. Sie iſt ſo eingerichtet, daß man mit dem langen Meſſer nicht hackt, ſondern an dem Stroh herunter ſchneidet. Das Stroh wird in der langen, nach vorn ſich verengenden Lade mit einem Holzklotz zuſammengedrückt, der durch ſenkrechte Schlitze oder Kerben in die

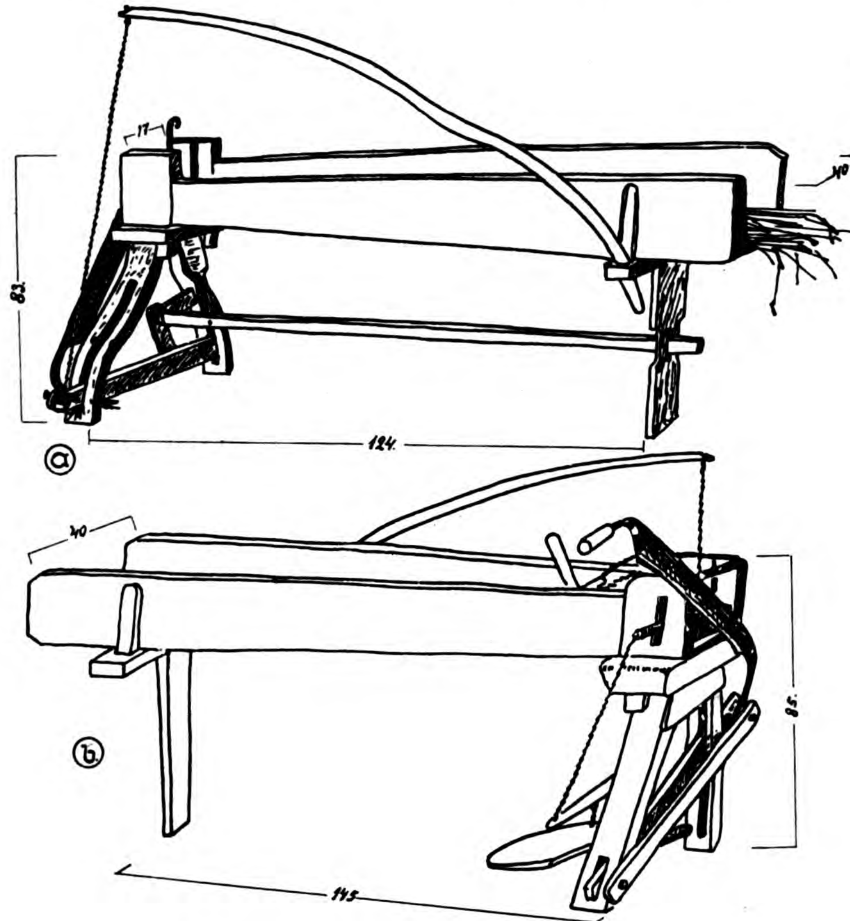


Abb. 133. Häckſellade (a älter, b jünger).

Seitenwände geführt wird; nach jedem Schnitt wird er durch einen federnden Stock, der hinten an der Lade feſtſitzt, an einem Bindfaden wieder hochgezogen, um das Stroh nachſchieben zu können. Dies geſchieht mit einem kammartigen hölzernen Gerät mit eiſernen Zacken, das zuweilen mit Ketten an der Lade befeſtigt iſt, damit man nicht vergißt, es zu benutzen; denn nimmt man einfach die Hand, ſo iſt Gefahr, mit ihr zu weit nach vorn und unter das Meſſer zu geraten. Gewöhnlich wird der Holzklotz zum Zuſammenpreſſen des Strohes an Ketten mit einer Tretvorrichtung nach unten gezogen. Bei einer älteren Häckſellade im Celler Muſeum fehlt dieſe, ſo daß die linke Hand jedesmal das Stroh ſowohl vor=

zuschieben wie mit dem Klotz zusammenzudrücken hat. Hierbei hilft aber eine besondere Vorrichtung: durch einen Schlitz im Boden der Lade greift von unten schräg ein Brettchen, das an einem verstellbaren Stiel mit der Führung des Messers verbunden ist, so daß es mit diesem zugleich angehoben wird und dadurch das Stroh gegen den Klotz drückt (Abb. 133 a).

Roggenmehl, in Wasser zu Roggenbrei gekocht, wird mit Milch übergossen von der ländlichen Bevölkerung häufig gegessen. Buchweizen wird vorwiegend geschrotet und dient zur Fütterung des Viehs. Ein kleinerer Teil wird auf der Grützmühle zu Grütze verarbeitet und als solche häufig zum „Morgenbrot" auf den Tisch des Bauern gebracht. Das bei der Grützebereitung durch Sieben gewonnene Buchweizenmehl gibt die wohlschmeckenden, gern gegessenen Buchweizenpfannkuchen. Hafer (Haber) dient fast ausschließlich als Pferdefutter; eine geringere Menge findet als Hafergrütze seine Verwendung. Aus Weizenmehl wird bei festlichen Gelegenheiten Kuchen und Weißbrot gebacken, und Gerste (Gasten) wie Buchweizen zu Grütze mit abgesiebtem Mehl verarbeitet.



10. Im Backhause.

Auf jedem Hofe der Lüneburger Heide stand früher ein Backhaus. Es diente vielfach zugleich als Häuslingswohnung, indem etwa zwei kleine Kammern an den Backraum angebaut und in letzterem eine Herdstelle errichtet wurde (vgl. Kück S. 216). Doch gab es zweitens auch schon in älterer Zeit, nicht etwa erst seit dem 19. Jahrhundert (Kück S. 220), selbständige Backhäuser ohne Wohnung — das abgebildete (Abb. 134) auf dem Meyerschen Hofe in Weesen ist von 1666 datiert — und in der Südheide scheint dies das häufigere gewesen zu sein. Auf einzelnen Höfen endlich findet man wohl auch einen Backofen ohne Backhaus, nur mit einem Schutzdach überbaut.

Das Backhaus in der erwähnten zweiten Form legen wir unseren Ausführungen zugrunde. Es hat gewöhnlich seiner Feuergefährlichkeit wegen seinen Platz weit ab von den anderen Gebäuden des Hofes. Seine Größe richtet sich nach dem Umfang des Hofes; im übrigen ist die Form im wesentlichen stets die gleiche. Es ist ursprünglich aus Fachwerk mit Lehmstaken errichtet; später sind letztere durch Mauerwerk von Lehmsteinen oder gebrannten Ziegeln ersetzt. An die Rückwand ist der Backofen angebaut. Die Bedachung besteht aus Dachpfannen, weil Strohbedeckung zu feuergefährlich wäre; ein kleines Dach auf niedrigen Ständern schützt den Backofen. Das Backhaus enthält nur einen Innenraum, dessen Fußboden aus dem natürlichen Erdboden oder aus Stampflehm, zuweilen auch aus gebrannten Steinen besteht. In ihm steht an einer Längswand der große, zuweilen 4 bis 5 m lange, aus einem Eichenstamme gearbeitete Backetrog (Abb. 136a), ihm gegenüber der Backtisch. Das Backgerät, der „Kruck", das „Gasterbrett", die „Brotschüssel", der „Bessen" am langen Stiel (s. S. 164, 165) lehnen in der Ecke oder liegen auf Holzhaken, die an der Wand befestigt sind. Fenster sind nicht vorhanden, höchstens zwei kleine Öffnungen mit Schiebeklappen an den Längswänden. Im Backhause wird gewöhnlich auch ein Teil des zum Anheizen des Backofens benötigten „Backholzes" aufbewahrt.

An die Wand der Tür gegenüber schließt sich der eigentliche **Backofen** (Backaben). Er hat einen etwa 50 cm hohen, aus Feldsteinen aufgebauten Sockel; darüber ist mit etwa birnförmigem Grundriß, nach hinten also breiter ausladend, ein ziemlich flaches Gewölbe[131]) aus Strohlehm in folgender Weise errichtet. In einem auf dem Sockel ruhenden Holzrahmen aus möglichst krummen, dem gewünschten Grundriß angepaßten Eichenbalken befestigt man junge Stämme von Tannen, Birken, Eichen oder anderem Holze, biegt sie auf die gegenüberliegende Seite hinüber und verbindet sie dort ebenfalls mit dem Rahmen. Hinten nimmt man kürzer geschnittene als vorn, so daß die entstehende Wölbung sich nach hinten senkt; zur stärkeren Befestigung wird noch Reisig quer hindurchgeflochten. Auf das gewölbte Geflecht trägt man nun nach außen etwa 25 cm Lehmputz auf, läßt ihn trocknen, brennt dann durch ein schwaches Feuer im Backofen das Gezweig ab und kann nun auch die Innenseite mit einer dicken Lehmschicht übersetzen und sauber verputzen.

[131]) Georg Andreas Böckler, Haus- und Feldschule (1699) II S. 591 sagt: der Ofen soll niedrig gewölbet seyn, damit die Hitze das Gemäuer durchdringe nud genugsam erwärmen möge.

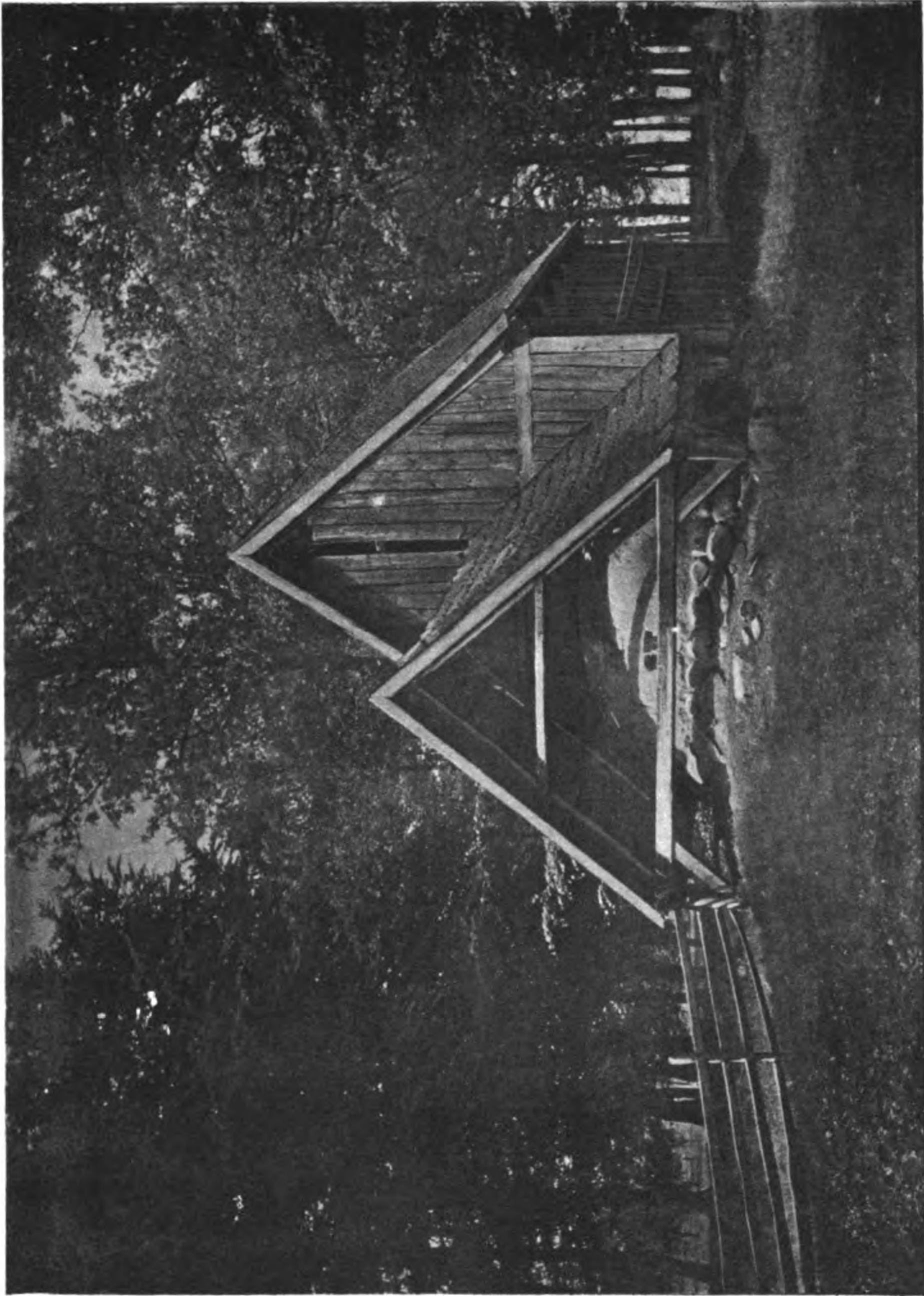


Abb. 134. Backhaus in Weesen (von hinten).

An dem erwähnten Backofen von 1666 ist der Holzrahmen noch erhalten. Ohne einen solchen, aber sonst in ganz ähnlicher Weise ist noch vor etwa 30 Jahren in dem Dorfe Hetendorf bei Hermannsburg ein Backofen gebaut; an Stelle des durchgeflochtenen Reisigs sind die Bögen dabei mit kleinen Brettern bedeckt. In nördlichen Teilen der Heide scheint man früher statt der Stützgewölbe aus Reisig ein „Model" aus Torf benutzt zu haben, das mit Lehm überzogen und dann langsam abgebrannt wurde (Lindner S. 7). An Stelle dieser Bauarten trat später in der ganzen Heide ein kunstgerecht aus Ziegelsteinen gewölbter Aufbau, der außen und innen mit Lehm verputzt wurde, wie er jetzt meist vorhanden ist. In der aus Lehm oder gebrannten Steinen aufgemauerten Stirnwand des Ofens sitzt das etwa ½ m hohe und breite Backloch mit eiserner Tür, daneben manchmal ein kleines, ebenfalls mit eiserner Tür verschließbares Guckloch.

Hinten in der Höhe der Wölbung befindet sich gewöhnlich ein kleines Rauchloch, das mit einem Stein zu verschließen ist und beim Anheizen dazu dient, den nötigen Zug zu erzeugen, zugleich aber auch den Rauchabzug zu vermitteln. Zum gleichen Zwecke ist häufig ein ähnliches Loch ohne Tür an der Vorderseite des Backofens angebracht. Der Rauch zieht im wesentlichen jedoch durch die geöffnete Ofentür ab und gelangt ins Freie durch eine in der hinteren Giebelwand des Backhauses gelassene große Öffnung, in die ihn eine im Innern angebrachte schräge Bretterverschalung leitet (Abb. 135). Später, an dem gemauerten Backofen, ist häufig ein besserer Rauchabzug geschaffen durch ein großes Rauchloch an der Rückseite des Backofens und ein von diesem aus über die Scheitellinie des Ofens nach vorn in das Backhaus führendes gemauertes Abzugsrohr. Dieses mündet dort in einen Rauchfang aus Wellerholz an der Stirnwand des Backofens oberhalb der Heiztür, der den Rauch durch einen Schornstein ins Freie führt (so in einem Backhause von 1822 auf dem Frickeschen Hofe in Hambühren, Abb. 137).

Gebacken wird in größeren Zwischenräumen, gewöhnlich jedesmal für einen Monat. Es handelt sich auf größeren Höfen zumeist um etwa 50 Brote, die im Keller aufbewahrt werden.[132])

In beschaulicher Dämmerstunde, in der Bauer und Bäuerin gern wirtschaftliche Fragen ihres Hofes „besnacken", sagt etwa der erstere:

„Mudder, wi möt ook an Brot denken, woveel Bröe hewwt wi denn noch?

Vader, ik will mal taukiek'n, ik kam gliek wedder. Leiwe Tied, da sünd man noch seß Bröe!

Wat, mehr sünd dat nich? Denn möt wi maken, dat wi dat Moller in dei Möhl kriegt, denn dor gaht ook'n por Daag mit hen, bet wi dat wedder hewwt. Wi wütt hüt abend man gliek dabi gahn, und tein Stieg döschen, denn könnt wi morgen dat Korn henbringen. Donsdag hewwt wi Dingsdag, un wenn wi dat morgen freu henbringt, hewwt wi dat Mehl am Freidag abend wedder. Mudder, nu richt dik da nah, dat wi Freidag abend süern möt, denn backt wi Sönnabend morgen un kamt denn in düsser Week dormit taureeg."

Und so geschieht es.

[132]) Das Schwarzbrot Niedersachsens ist absolut kein Bäckererzeugnis. Jeder Hof hat kleine Besonderheiten, und jeder backt es auch bis heute unabhängig vom Bäcker in seinem eigenen Backhause, einerlei ob viele ein besseres Brot haben als er. Jeder bleibt bei seiner alten Backgewohnheit, wie sie vielleicht seit Jahrhunderten auf dem Hofe gebräuchlich war. (L'Houet, S. 42).



Abb. 135. Backhaus von 1666 in Weesen, Inneres.

Im Backhause wird inzwischen alles vorbereitet. Der benötigte Sauerteig (Surn) ist beim letzten Backen fürsorglich zurückbehalten und seitdem im Keller an kühler Stelle aufbewahrt, so daß das Mehl noch am Freitagabend angesäuert werden kann. Das erforderliche heiße Wasser wird in dem großen kupfernen Wasserkessel (Abb. 68), der auch beim Schlachten benutzt wird, an einer durch den Henkel gesteckten Holzstange von zwei Männern ins Backhaus getragen und dort auf den von Stroh angefertigten „Kätelkranz" gesetzt. Am Sonnabend früh werden die Männer und Frauen, die den Teig anmengen sollen, schon um 4 Uhr geweckt; eine halbe Stunde später ist die anstrengende Arbeit am Backtrog in vollem Gange. Auf den größeren Höfen nehmen bis sechs Personen — Männer und Frauen — an ihr teil, die an dem riesigen, bis 5 m langen Backtrog alle zugleich Platz haben. Das Mehl steht im Maltersack (s. S. 156 f.), der mit der hölzernen Sackkarre (Sackkoor, Abb. 136 b) herangefahren wird, an der linken Schmalseite des Backtroges auf einem niedrigen Bocke (Abb. 136 c) und wird von dort aus über den Backtrog verteilt. Zwei bis drei Stunden vergehen, bis der Teig gemengt ist und die geformten Brote zum Einsetzen in den geheizten Backofen fertig daliegen.

Danach ist es Zeit zur Morgenkost, die in der Dönz gemeinsam eingenommen wird. Sie beginnt mit der vom Bauern gehaltenen kleinen Andacht: Vorlesung einer Bibelstelle, gemeinsamem Gesang eines Chorals und dem „Vaterunser" als Schlußgebet. Es gibt darauf Buttermilch mit Buchweizengrütze, dazu gebratene Kartoffeln oder Buchweizenpfannkuchen, auf dem gebratene Speckscheiben liegen oder auch gebratene Rinderwurst (s. oben S. 98).

Das eigentliche Backen übernimmt der Bauer oder der Schäfer. Er pflegt zuerst einige Brote zu gerstern (gastern), um sie wohlschmeckender und besser aussehend zu machen. Hierzu werden auf das naßgemachte hölzerne Gasterbrett (Abb. 136 f) der Länge nach, auch wohl etwas schräg, 3—4 Brote gelegt, die naß abgerieben sind, und so in den Ofen geschoben werden, wo zwischen dem lichterloh brennenden Backholz eine freie Gasse dafür in der Breite der Ofentür gemacht ist. Dann wird rasch das eiserne Gersterbrett (Abb. 136 g) eingefettet, neben dem hölzernen in den Ofen geschoben und das letztere an dem breiten Griff umgekippt, so daß die Brote umgekehrt auf das eiserne Brett fallen. So bleiben sie etwa während einer Zeit, in der man ein Vaterunser beten kann, liegen. Wenn sie dann in der starken Hitze leicht angebräunt sind und Blasen werfen, zieht man sie heraus und schneidet sie an beiden oder an einer Seite, um sie nachher völlig auszubacken. Will man weitere Brote gerstern, so ist inzwischen das hölzerne Brett neu belegt, und die gleichen Verrichtungen wiederholen sich in rascher Folge. Nach dem Gerstern werden die letzten Reste des Feuers mit dem „Kruck" (Abb. 136 d; in Meinersen Obenkruck, Bierwirth S. 60) aus dem Ofen herausgerakt und dessen Bodenfläche mit dem „Bessen" gereinigt.

Um den Hitzegrad des Backofens zum Ausbacken zu erproben, wird ein Brot, in das eine oder zwei Ähren gesteckt sind, in den Backofen geschoben. Zeigt sich, daß die Ähren sich bräunen, so hat der Innenraum die richtige Hitze, werden sie dagegen schwarz, so ist zu stark geheizt und man muß die nötige Abkühlung abwarten.[133]) — Dann erst kann man sämtliche Brote mit der Brotschüssel (Brotkump, Abb. 136 e) in den Backofen setzen und sie nach etwa 2 Stunden fertig gebacken wieder herausnehmen.

---

[133]) Anders E. Bock, Alte Berufe S. 88: danach wäre dies das Zeichen der richtigen Hitze.

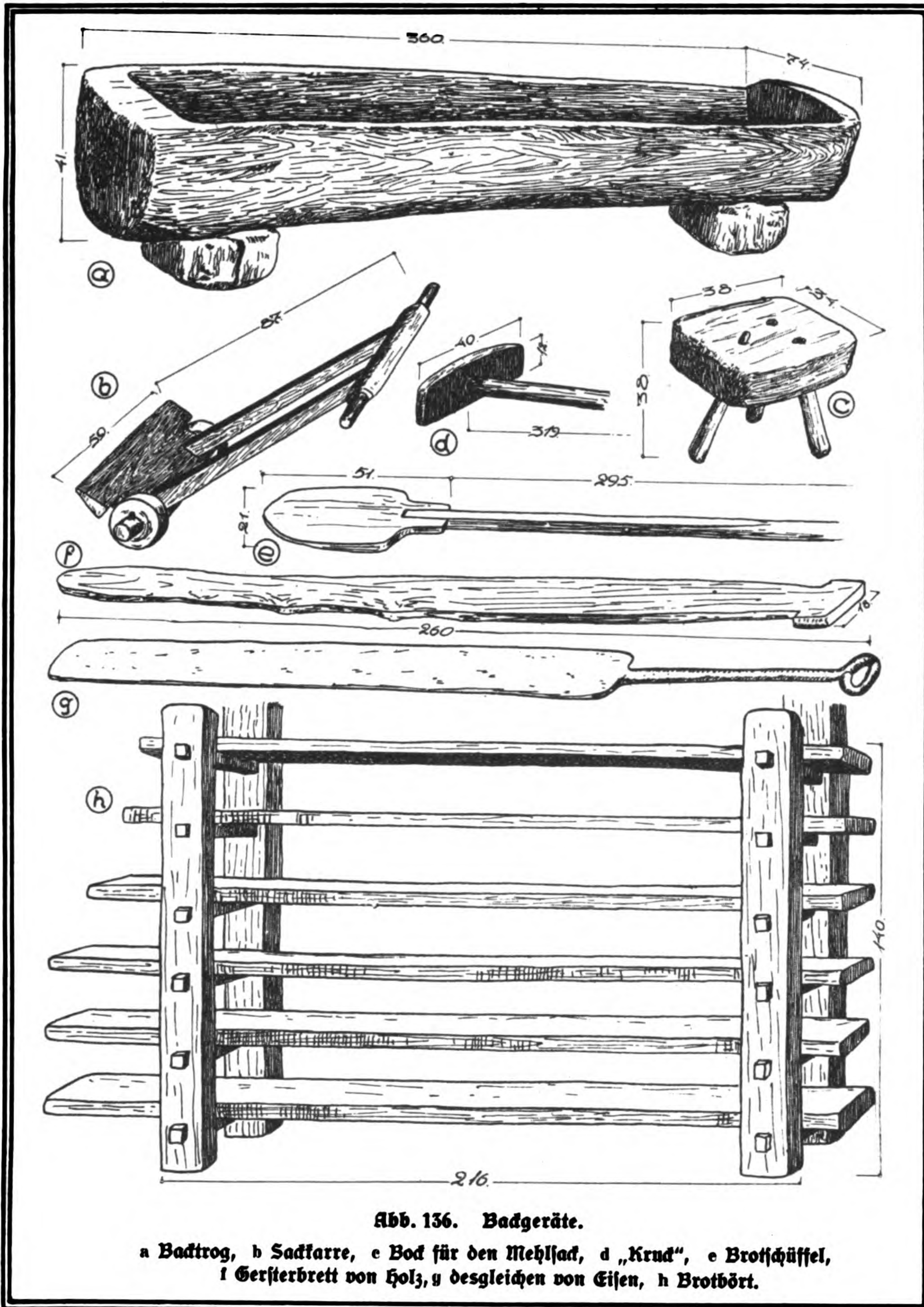


Abb. 136. Backgeräte.

a Backtrog, b Sackkarre, c Bock für den Mehlsack, d „Kruck", e Brotschüssel, f Gersterbrett von Holz, g desgleichen von Eisen, h Brotbört.

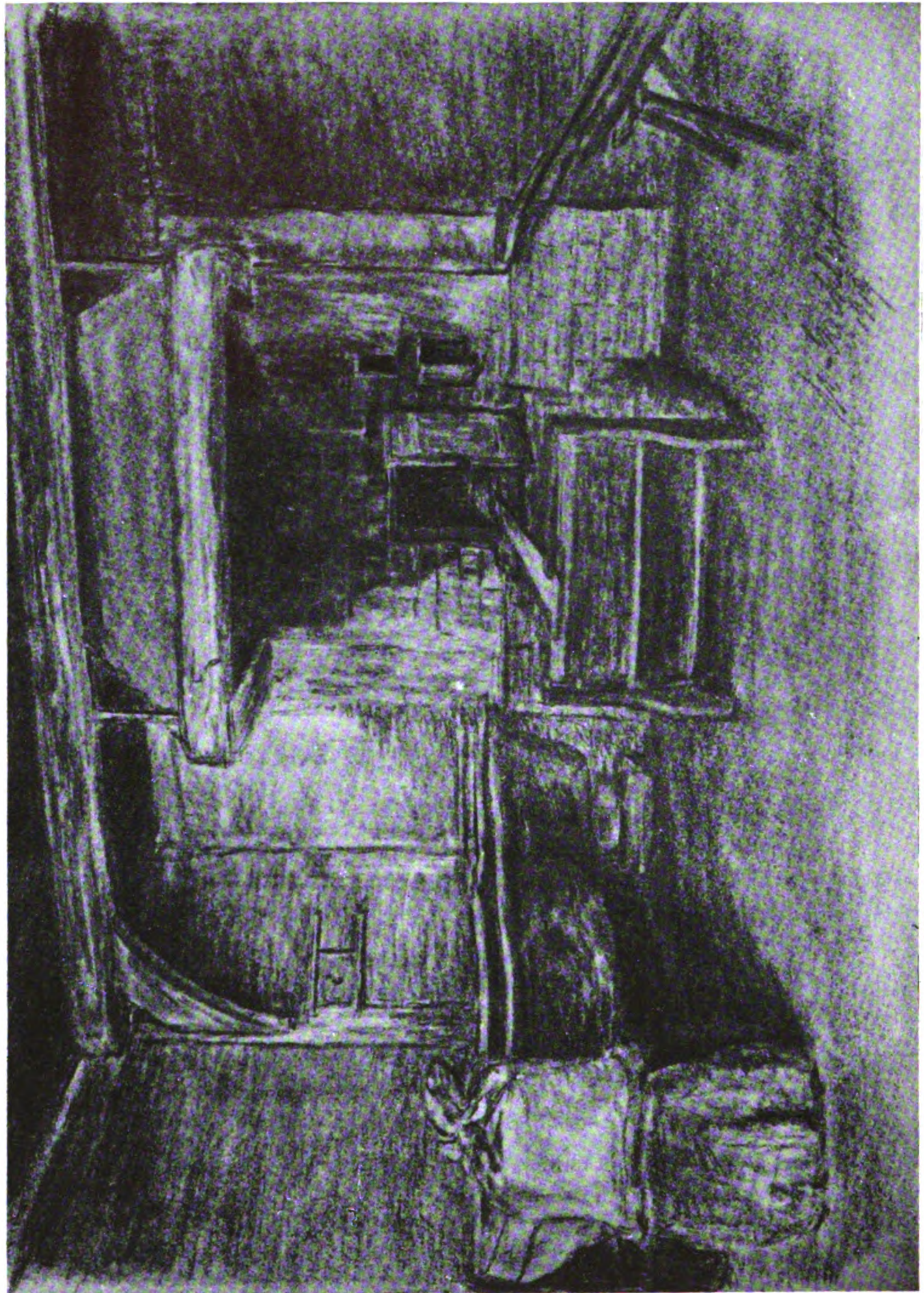


Abb. 137. Backhaus von 1822 in Hambühren, Inneres.

Um die fertigen Brote beiseite zu legen, steht meist ein besonderes Holzbört mit abnehmbaren Brettern an der Seite des Backhauses (Abb. 136 h).

Manchmal werden zugleich auch noch dünne runde, flache Fladen aus Brotteig gebacken und frisch und warm oder später kalt mit oder ohne Butter gegessen. Auch Luffen und Kuchen werden bei festlichen Veranlassungen im Backofen gebacken.

Das Backhaus hat nun wieder für etwa vier Wochen Ruhe, so lange, wie der Vorrat an Broten reicht. Gerne kriechen nach dem Backen heimlich die Kinder vom Hofe in den Backofen hinein, um drinnen ein Schlummerstündchen zu halten, das in der molligen Wärme und Dunkelheit einen besonderen Reiz hat. Im Herbste benutzt die praktische Hausfrau den erwärmten Backofen, um von dem geernteten Obste reiche Vorräte darin zu trocknen. Wenn sie in dieser Zeit Butter- oder Apfelkuchen im Backofen backt, dann legt sie auch wohl Äpfel mit Teig umhüllt hinein, um den Kindern ein Apfelbrot (Apfelknust) zu backen.



IV. Die Viehhaltung

11. Milchwirtschaft.

Neben der eigentlichen Ackerwirtschaft hat von jeher das Halten von Milchvieh den zweiten Hauptteil der bäuerlichen Arbeit ausgemacht. Auch hier schuf die neue Zeit in Niedersachsen und besonders in der Heide starken Wandel. Auf den geringen Heide- und Moorweiden stand die Rindviehzucht naturgemäß hinter anderen landwirtschaftlichen Bezirken, auch den lüneburgischen Marschen, stets zurück; sie diente fast überwiegend der Düngergewinnung. Doch gedieh hier früher eine besondere, kleine rotbunte Heiderasse, die als sehr genügsam in Wartung und Futter und doch verhältnismäßig ertragreich an Milch geschildert wird.[134])

Je mehr der Kleebau sich ausbreitete und Stall-Fütterung möglich wurde, machte dieser alteinheimische „Heidschlag" schon um 1850 Kreuzungen hauptsächlich mit jütischem und hoyaschem Rindvieh Platz. An deren Stelle ist dann neuerdings infolge der Aufklärungen und Einwirkungen der überall auf dem Lande in den letzten Jahrzehnten erstandenen landwirtschaftlichen Vereine eine Mischrasse der schweren schwarzbunten ostfriesischen Rinder getreten, die in der Lüneburger Heide als ostfriesische Niederungsrasse — eingetragene Lüneburger Herdbuchtiere — weitergeführt wird. Sie beansprucht allerdings mehr Pflege und Nahrung, erweist sich aber trotzdem als wesentlich lohnender. Der Milchertrag steigt bis zu 28 Liter täglich und auch der Fleischertrag verbessert sich außerordentlich.[135])

Dieser Aufschwung der Rindviehzucht wurde möglich durch Anlegung guter Weide auf Rieselwiesen mit „Lüneburger Rückenbau", die eine Erfindung des Heidebauern insbesondere der Suderburger Gegend sind und schon von Thaer nach dortigem Muster allgemein empfohlen wurden.[136])

Der Bauer sinnt darauf, den Heuertrag der Wiesen durch entsprechende Düngung möglichst zu vergrößern. Diesem Zwecke dient der Wiesendünger. Er wird hergestellt aus Pferdemist, Plaggen, Laub, den Resten der Kuhställe und Sand. Diese Teile werden im Laufe des Winters auf einen Haufen schichtweise zusammengeworfen und wiederholt durchgearbeitet; auch der zusammengefegte „Unrahm" der Diele und des Hofes wird hinzugegeben (Vgl. oben S. 129). Der Haufen bleibt bis zum Februar-März des zweiten Frühjahrs nach seiner ersten Aufhäufung liegen, bis die Bestandteile zu kräftigem Wiesendünger (Kompost oder Erddünger) vergoren sind. Er wird nun bei Frostwetter auf die Wiesen gefahren, in kleine Haufen abgeladen und schließlich mit einer Schaufel über die Wiesenfläche ausgestreut. Nachher wird die Wiese mit der von Ochsen gezogenen Egge übergeeggt. Um zu verhindern,

[134]) Festschrift zur Säkularfeier der Kgl. Landwirtschafts-Gesellsch. zu Celle (1864) III 57 und 106. Danach hatte dieser rote oder braune Heidschlag feine Knochen, spitzes Kreuz, etwa 400—800 Pfund Lebendgewicht und gab 800—1400 Quartier Milch. Zum folgenden ebd. I 444.

[135]) Die Einführung des reinen ostfriesischen Rindes läßt in der Heide der Mangel an dem nötigen Weidegang und kräftigen Futter meist nicht zu. Vgl. auch Lüneburger Heimatbuch I 382.

[136]) Festgabe f. d. Mitgl. der XV. Versammlg. deutscher Land- und Forstwirte, Hannover 1852, S. 208f.

daß hierbei die langen Zacken der Egge zu tief in die Grasnarbe eingreifen und sie zerreißen, ist es üblich, die Zacken mit Holzreisig so weit zu durchflechten, daß deren untere Enden etwa 5 cm von dem Reisig frei bleiben. Darnach werden die Wiesen meistens noch ausgeharkt. Trotzdem bleiben häufig kleine Steinchen zurück, die von den Kindern und Mädchen in Körbe gesammelt werden, da andernfalls die Sensen beim Mähen durch Aufschlagen auf diese Steine leicht stumpf werden.

Im Juni wird das Gras gemäht, und nach der Getreideernte im August-September erfolgt der zweite Schnitt, die Grummet oder Grammerernte (in der Ebstorfer Gegend „Ewet“ genannt). Das gut getrocknete Heu wird auf den Hof gefahren und dort in der Heuscheune (Hauschün) gelagert, wo es fest verbanst wird. Zum Füttern wird das Heu mit der „Hautocke“ (Abb. 138 e) dem großen Haufen entnommen; das ist ein mit einem zugespitzten Wider-

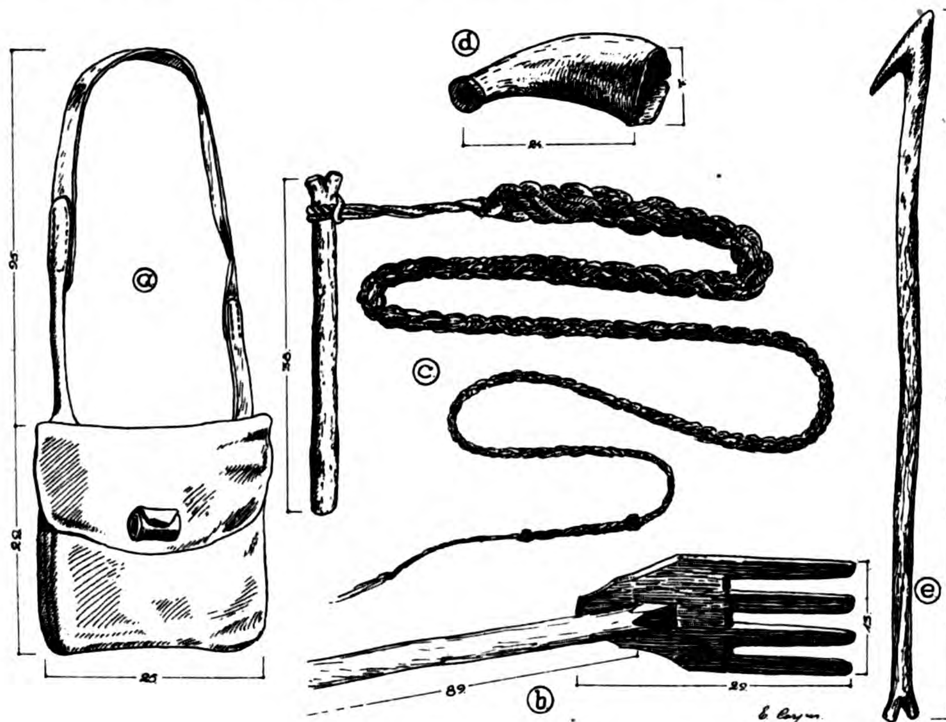


Abb. 138. Ochsenhirtengerät.
a Ränzel, b „Köddelgöffel“, c Klappeitsche, d Blashorn, e Heutocke.

haken versehener Holzstock, der tief in das gebanste Heu hineingestoßen wird und beim Zurückziehen das vom Haken gefaßte Heu herausreißt.

Der alte Heidschlag des Rindviehes hielt sich bis in die neue Zeit besonders da, wo noch gemeinsamer Weidegang auf ungeteilten „Gemeinheiten“, stundenweise selbst während des Winters, stattfand.[137]) Ursprünglich, vor den Verkoppelungen, war diese „gemeine Weide“

[137]) So noch in den sechziger Jahren in den Ämtern Soltau, Bergen und Fallingbostel. Festschr. zur Säkularf Celle 1864, III 106.

— in anderen Teilen Deutschlands Allmende genannt — überall die Hauptgrundlage der heimischen Viehzucht. Durch sie war auch dem kleinen Anbauer oder Häusling das Halten eigenen Rindviehs ermöglicht, was zum Ausgleich der Besitz- und Lebensverhältnisse beitrug.

Sämtliches Rindvieh des Dorfes wird auf dieser Weide gemeinsam durch einen vom Dorf angestellten Ochsen- oder Kuhhirt (Ossenheer, Kauheer) gehütet. Er durchwandert morgens die Dorfstraße und mahnt die Bauern durch Blasen auf einem Kuhhorn, das er an einer Schnur um den Hals trägt, das Weidevieh — Ochsen oder Jungvieh — aus den Ställen und auf die Dorfstraße zu lassen. Ist dieses geschehen, so zieht er mit den Tieren auf die Weide. Das Hüten erfordert ständige Aufmerksamkeit, um das Überschreiten der Weidegrenze und den Übertritt auf benachbarte Wiesen oder Kornfelder zu vermeiden, und dadurch mit dem Feldhüter (Pänner) in unliebsame Berührung zu kommen. Um die Mittagszeit werden die Rinder ins Dorf zurückgebracht, jedoch gegen drei Uhr aufs neue bis zum Abend auf die Weide getrieben. Seit der Verkoppelung und der dadurch erfolgten Aufteilung des oft sehr großen gemeinschaftlichen Besitzes der Gemeinde unter deren Glieder halten die einzelnen Höfe besondere Hütejungen, die das Rindvieh auf die eigene Weide treiben.[138])

Die Ausrüstung des Hütejungen besteht in einer um die Schulter getragenen Ledertasche (Ränzel) (Abb. 138 a) oder einem weißen, häufig auch blauen leinenen Beutel, dem Schnappsack (Ämsbüdel), der an einem Gurt umgehängt wird. In ihm sind die Eßvorräte des Hirten aufbewahrt. Auf der Außenseite der Ledertasche pflegen die Anfangsbuchstaben der Namen früherer Träger mehr oder weniger lesbar eingeritzt zu sein. Es ist eine der ersten Arbeiten eines neuen Hütejungens, sich ebenfalls in der angegebenen Weise zu verewigen. Zu der Ausrüstung gehört ferner eine Wurfkeule (Ossenheierkül), gewöhnlich ein kurzes, etwa 3 cm dickes Stammende eines Eichheisters mit Wurzelknorren. Sie dient zum Zurücktreiben des Viehs bei Grenzüberschreitungen und wird mit großer Treffsicherheit nach dem Tiere geworfen.

Bei der Knappheit des Düngers wird sehr darauf geachtet, daß nichts von ihm verloren geht. Der Hütejunge hat deshalb stets einen aus gespaltenen Wurzeln geflochtenen Korb zum Einsammeln des während des Weideganges ausgeschiedenen Mistes bei sich. Es geschieht dies mit der „Köddelgeffel", einem schaufelartigen Gerät mit vier flachstehenden Holzzacken an hölzernem Stock (Abb. 138 b); zuweilen sind die Zacken von Eisen. Ist der Korb gefüllt, so wird er auf der Weide an einer dazu bestimmten Stelle entleert und aufgeschichtet. Findet der Bauer bei einem Besuche der Weide, daß der Junge sorgsam gesammelt hat, so pflegt er ihm zum nächsten Jahrmarkt ein kleines Geldstück als Anerkennung

---

[138]) Jahrhundertelang wohnten die Gemeindehirten, der Pferdehirt, der Ochsenhirt, der Schäfer (Schaper) und der Schweinehirt (Sween), mit ihren Angehörigen in einem der Gemeinde gehörenden, meistens schon sehr alten Hause. Hierüber verlautet aus dem Dorfe Hornbostel unweit Celle folgendes. In jeder Ecke der einzig vorhandenen Stube war ein Klapptisch, ein Trankrüsel hing darüber. Zur Essenszeit klappte man den Tisch herunter, nach dem Essen wieder hoch, um mehr Raum in der Stube zu haben. Jede Familie hatte eine eigene Kammer. Es ist schier unbegreiflich, wie vier Familien in derartig beengten Räumen wohnen konnten. Und doch müssen es zufriedene und glückliche Menschen gewesen sein. Es ist dies wohl dadurch zu erklären, daß der größte Teil der Hausbewohner durch ihren Hirtenberuf gezwungen war, die meiste Zeit des Tages und des Jahres außerhalb des Hauses zuzubringen (Heimatbote für die Kirchengemeinde Winsen a. d. Aller IV, 12).

und Aufmunterung zu fernerer Pflichttreue zu geben. Ausschließlich dem Zeitvertreib dient die von dem Hütejungen aus Heede selbst angefertigte Klappeitsche (Sweppen, Ballerpietsch). An einem kurzen Holzstiele sitzt die etwa vier Meter lange Peitschenschnur; sie ist am oberen Ende vier Finger dick, um sich aber nach der Schweppe (Pietschensnauer, Sweppensnaur) beträchtlich zu verjüngen. Die Peitsche richtig zu handhaben, erfordert längere Übung. Dazu kommt das aus einem Kuhhorn geschnittene Blashorn (Abb. 138 d).

Die Kühe werden in der Südheide nicht auf die Weide getrieben, sondern bleiben ständig im Stall, nur im Herbste nach beendeter Heuernte werden sie nachmittags in den neben dem Wohnhause liegenden Grashof (Wischhof) gelassen. In manchen Dörfern außerhalb der Heide werden auch die Kühe schon morgens nach dem Melken auf die Weide gebracht und mittags zum zweiten Melken heimgetrieben, worauf sie gegen drei Uhr abermals auf die Weide kommen.

Der niedersächsische Bauer, vor allem aber der Heidbauer, zeigt eine ausgeprägte Vorliebe für sein Vieh. Er wohnt mit seinen Rindern und Pferden unter einem Dache, auch die Hühner haben ihre Schlafstätte, ihren „Wiemen" in seinem Hause. Nur für die Schweine sind vielfach vom Hause abgesonderte Ställe erbaut. (Niedersachsen XV 408.) „Jede Roheit", so schreibt Richard Linde in seiner Monographie über die Lüneburger Heide (S. 94) von den Heidebauern, „liegt ihnen fern. Ganz unerhört ist Tierquälerei. Ihre braunen wohlgepflegten Rosse sind ihr höchster Stolz." Das Vieh zählt der Heidbewohner sozusagen zu seiner Familie. „Ich erinnere mich," sagt G. Müller-Suderburg, „aus meiner Kindheit eines alten Knechtes, der, als der Herr des Hauses verstorben war, seine ersten Schritte zu der großen Diele und den Pferdeställen lenkte und den Haustieren den Tod ihres Herrn feierlich verkündete."[139])

Zur Wartung des Viehes gehört vor allem auch der saubere Stall. Der sorgsame Wirt pflegt zu sagen: „Wi mütt us' Bedd jeden Dag erndlich maakt hebbn, un sau mutt dat ook för dat Veih wäen." Als Streu (Streulse) für die Rinderställe wurde früher ausschließlich Heidekraut (Kauhheie) verwandt (s. unten S. 183).

Wie die Arbeit auf den Bauernhöfen überhaupt früh beginnt, so auch das Melken der Kühe. Im Sommer um $4^1/_2$ Uhr ruft die Hausfrau der Großmagd (Grotmagd) zu: „Trina,

---

[139]) Ein alter Heidebauer hatte folgende Regel für die Knechtsmiete: Seggt di ein: „minen Herrn sine Pär", den lat man lopen, de döggt nie nix. Seggt ein awer: „us Pär", den kannste schon nehmen, de is all beter; seggt ein awer: „mine Pär", denn griep tau mit bei'n Hännen un holl em wiß, dat is di einen wie'n nich beter hewwen kannst (Niedersachsen VI 307). Einer andern Notiz entnehmen wir: ein Pferdehalter läßt sein Pferd, das vom Pferdeschlachter getötet werden soll, stets vor seinen Augen abschlachten, damit das Tier nicht noch anderweit zum Ziehen verwandt oder weiterverkauft wird. Rührend ist auch die Erzählung, die im 18. Jahrhundert der Pfarrer eines Heidekirchdorfes im Kirchenbuche seiner Gemeinde aufgezeichnet hat: ein alter Bauer lag im Sterben. Mit seinem Gott und mit den Seinen hatte er sich ausgesöhnt, da stieg ihm in seinem Todesstündlein noch die dumpfe Erinnerung auf, daß er einst vor vielen Jahren sein Lieblingspferd in einer Zornesaufwallung hart geschlagen hatte, dringend bat er seinen ältesten Sohn, sofort das Pferd zu ihm hereinzuführen. Der Sohn erfüllte ihm seinen letzten Wunsch und brachte es ihm ans Bett. Der Alte erhob sich mit letzter Kraftanstrengung, schlug seine Arme um den Hals des Pferdes und tat mit tränenden Augen Abbitte für seine Verfehlung, schärfte dann seinen Erben ein, das Pferd bis an sein Ende liebevoll zu pflegen, sank kraftlos zurück und „verschied in Frieden". Sein letzter Gedanke auf Erden hatte seinem treuen Tier gegolten. — In dem alten friesischen Volksliede „Buske de Remmer" stimmen sämtliche Haustiere von ihrer Stelle in Haus und Hof in die Klage des verlassenen Mädchens ein; Alpers a. a. O. Nr. 61.

stah up, must dei Käuh melken; dat ward Tied, nimm awer'n bäten Stroh un wisch dei Sträkers erndlich aff, dat dei Melk rein blifft." Trina antwortet: „Ja, dat will ik woll daun, awer dei ole Kauh in dei Eck steit nich still. Segg den Knecht man Bescheid, dat hei dei Kauh 'n bäten wiß holt, süß sleit sei mik den Ammer noch weg." „Na ja, Kristoffel, denn hol dei Kauh man so lange, dat Trina melken kann," bestimmt die Hausfrau. Der Knecht: „Och, dei is awer bange!" „So," verteidigt sich Trina, „sett du dik da mal hen un melk, du wörst erst recht nicks ferdig krieg'n." „Na, Deern," beschwichtigt Kristoffel, „denn kumm man her, ik will dik helpen." Trina zieht ihre Holzpantoffel (Holschen, Höltentuffeln) oder abgesetzte Hausschuhe an, bindet sich ihre Schürze um den Kopf, damit die Kuh ihr mit dem Schwanze die Haare nicht ins Gesicht schlägt, setzt sich auf den Melkschemel und beginnt mit dem Melken. Es werden alle Kühe, eine nach der anderen, ausgemolken. Die Milch wird gleich durch ein weißleinenes Tuch (Seihdauk) oder ein Haarsieb (Horsäf) in irdene Satten geseiht, die im Milchschrank in der Ecke der Dönz auf Brettern übereinander gestapelt werden. In alten Zeiten, in denen die Stuben niedriger als später waren, stellte man sie auf ein Brettergestell (Melkbräh), das unter der Stubendecke befestigt war, wo aber viel Staub hineinflog. Wenn die Milch geronnen ist („dei Melk is dick wor'n"), wird sie mit einem Holzlöffel abgerahmt und das Flott in einen Steintopf, den „Flottputt" getan. Älterer Brauch war, mit einem Finger am Rande der Satte herumzustreichen, um das Flott loszumachen, das dann an der Ecke umgeklappt und mit einem Holzlöffel abgeschöpft wurde.

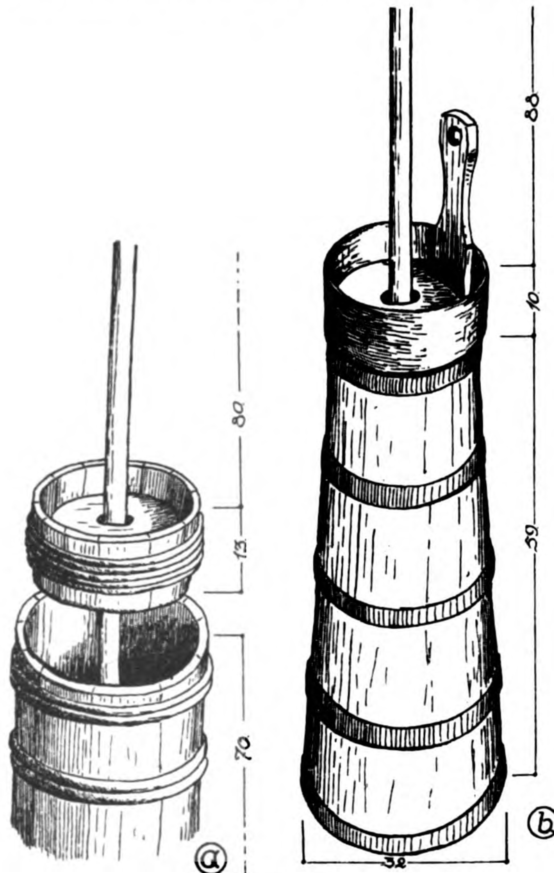


Abb. 139. Butterfässer.

Ist genug Flott gesammelt, so beginnt das Buttern, zumeist mit dem bekannten, überall verbreiteten Butterfaß (Bodderfatt) und der Rüsche oder Trampe, einer durchlöcherten Holzscheibe an einem langen Stocke als Handhabe (Abb. 139 und 140, zu beachten auch die verschiedenen Verschlüsse). Damit wird das Flott im Butterfaß solange auf und nieder bewegt, bis „dei Stock steiht", d. h. bis die Milch in etwa halbstündiger Arbeit zu Butter geworden ist. Diese wird nun mit dem Butterlöffel (Bodderfleif, Bodderflöte) aus dem Butterfasse herausgenommen und auf der „Boddermoll" gewaschen, geknetet und gesalzen. Dann

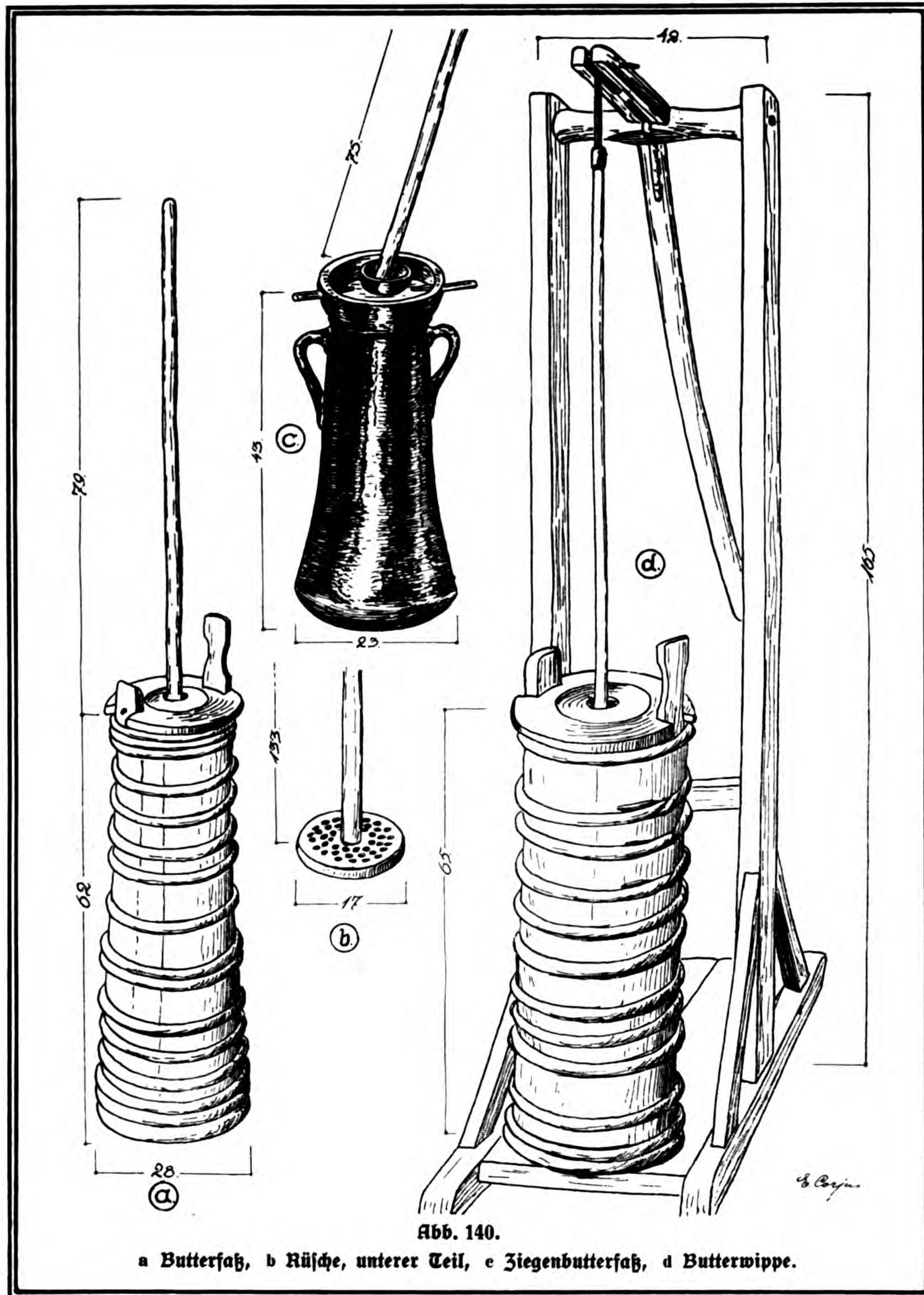


Abb. 140.

a **Butterfaß,** b **Rüsche, unterer Teil,** c **Ziegenbutterfaß,** d **Butterwippe.**

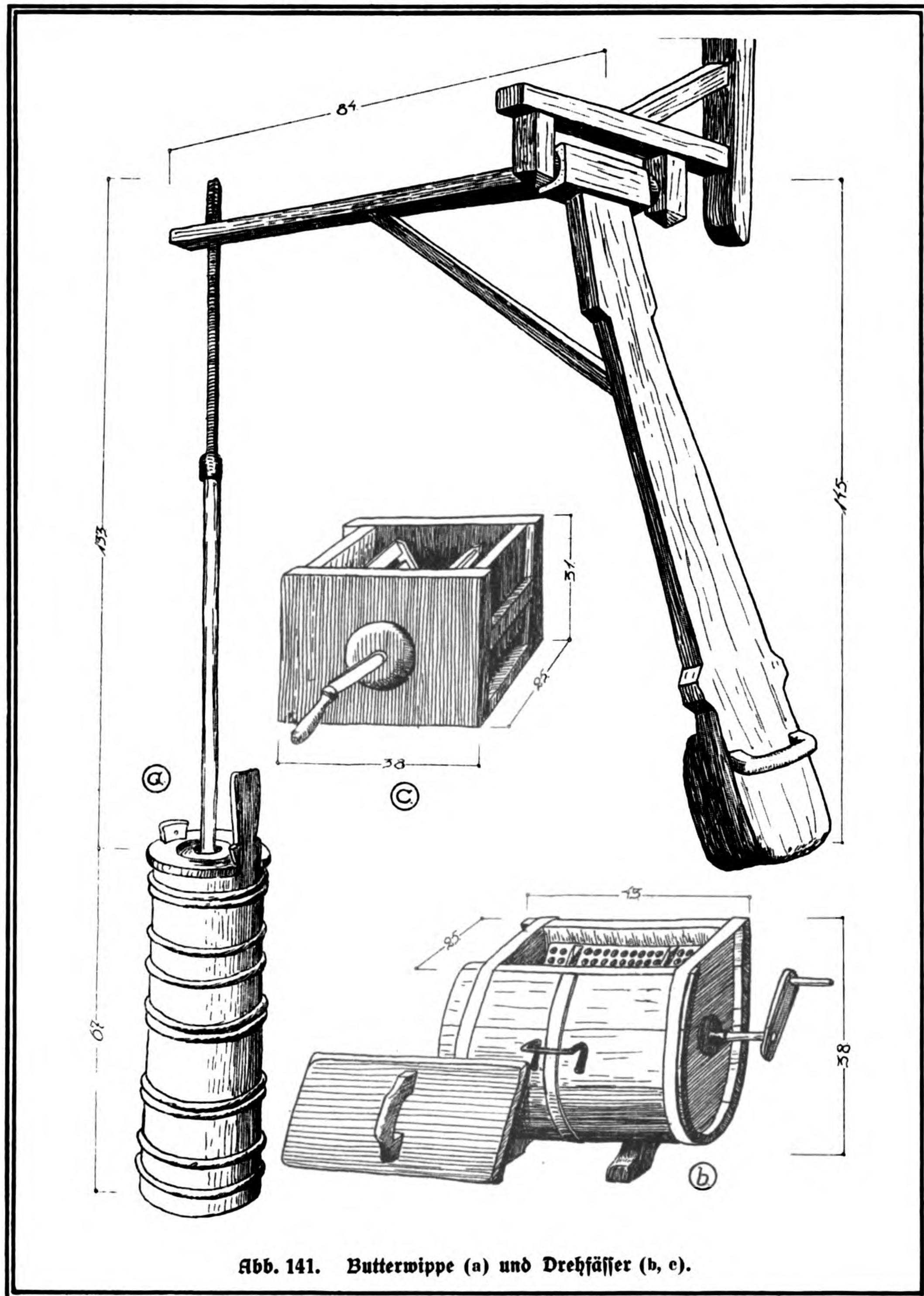


Abb. 141. Butterwippe (a) und Drehfässer (b, c).

bleibt die Butter, mit einem weißleinenen Tuch bedeckt, eine Nacht in der Buttermolle liegen. Sie wird am anderen Morgen noch einmal geknetet und nötigenfalls nachgesalzen.

Das Buttern in der geschilderten Weise ist mühsam und zeitraubend, besonders auf

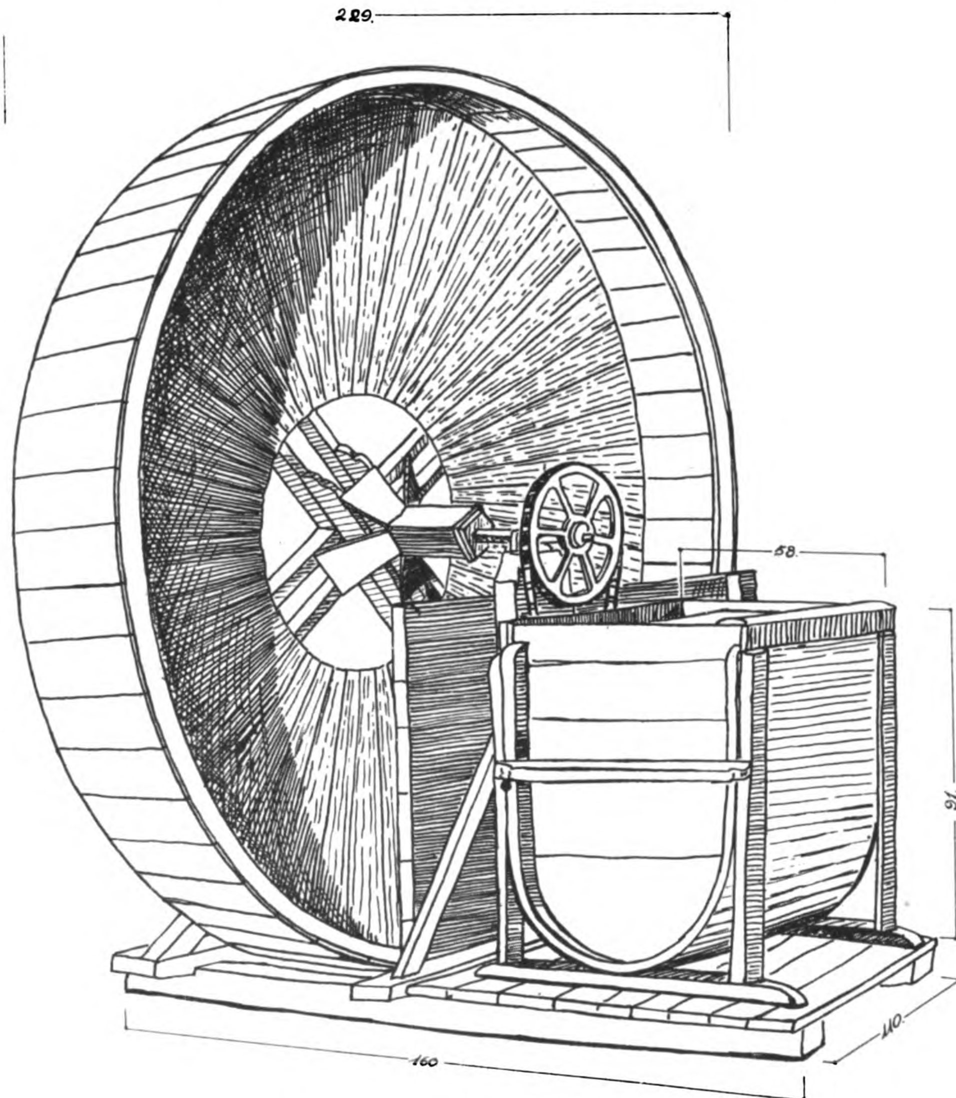


Abb. 142. Buttermaschine mit Tretrad.

größeren Höfen mit starken Milcherträgen. Man erleichtert es dadurch, daß der Rüschestock mit einer sinnreichen Hebelvorrichtung, der Butterwippe (Bodderwipp) verbunden wird. Zwei solche Geräte befinden sich im Celler Museum; das eine ist an der Wand befestigt (Abb. 141), das andere kann an jeden gewünschten Platz getragen werden (Ab. 140 d). Eine weitere Verbesserung zeigt eine Buttermaschine, bestehend aus einem geräumigen

Milchbottich mit hölzernem Schaufelrad darin, das durch ein Hundetretrad (Abb. 142) in Bewegung gesetzt wird. Derartige Maschinen waren in der Südheide bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts auf größeren Höfen mehrfach in Benutzung.

Kleinere Buttermaschinen, deren innere Holzflügel von außen mit der Hand gedreht wurden, hießen Drehfaß (Dreihfatt, Abb. 141). Daneben waren auch noch andere Handbuttermaschinen im Gebrauch, z. B. die Butterwiege (Bodderweeg, Schunkel, Abb. 143), die nach Art der Wiegen auf abgerundeten Fußbrettern in schaukelnde Bewegungen gesetzt wurden. Sie waren sämtlich noch bis gegen 1900 im Gebrauch, bis die überall entstehenden Molkereien sie außer Betrieb setzten.

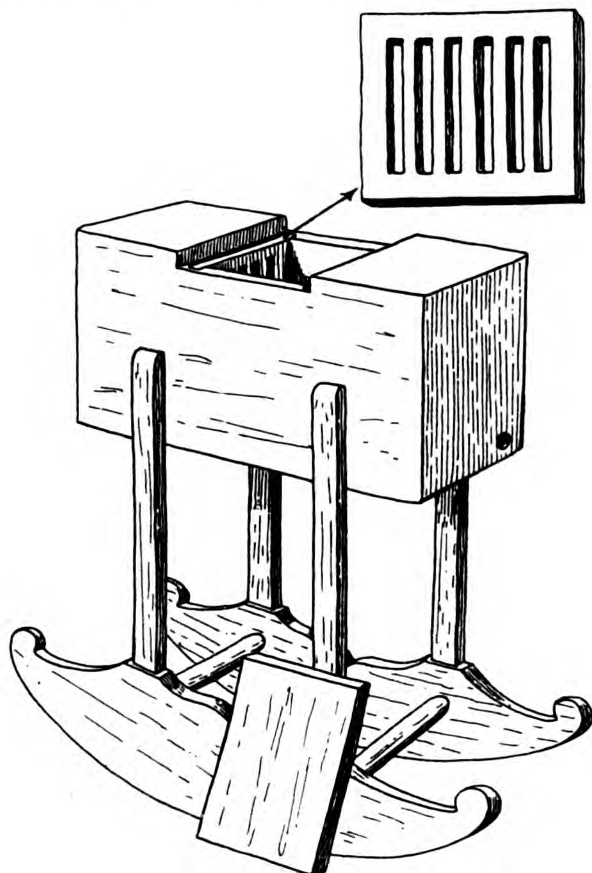


Abb. 143. „Schunkel" zum Buttern.

Zum Verbuttern der Ziegenmilch benutzt man ein kleineres Butterfaß aus gebranntem Ton (ehrn Bodderfatt, Abb. 140 c), weil der durchgehends strenge Geschmack und Geruch der Ziegenmilch an Holzgefäßen leicht haften bleibt.

Für den Kleinverkauf wird die Butter gewöhnlich in hölzerne Butterformen gedrückt, die zuweilen mit Blumen- oder Tiermustern geschmückt sind. Das Abwiegen geschieht auf einfachen, meistens vom nächsten Tischler angefertigten Butterwagen (Bodderweige, Bodderwagd, Abb. 144 b); als Gewicht nahm man manchmal, obgleich es verboten war, Kieselsteine, die genau ½ Pfund oder 1 Pfund wogen. Butter wurde früher von der ärmeren ländlichen Bevölkerung selten selbst gegessen, sondern zum Verkauf nach der Stadt gebracht. Der Bauer aß an deren Stelle das beliebte Ölschmalz (Oilsmalt) aus Lein- oder Rüböl, Mehl und Salz, entweder nur kalt zusammengerührt oder in der Pfanne gebraten.

Die Flüssigkeit, die sich während des Butterns vom Flott absondert, ist die Buttermilch (Boddermelk). Sie wird als erfrischendes Getränk getrunken, besonders aber gern mit gekochter Buchweizengrütze (Boddermelksgrütt) oder mit Reis gegessen. Ein Teil der Buttermilch wird jedoch von der Hausfrau zum Füttern der Ferkel bestimmt.

Mit der Milch wurde in alten Zeiten weit weniger sparsam umgegangen als heutzutage.

Sie stand gewöhnlich bei jeder Mahlzeit in einer großen Schale abgeflottet auf dem Tische. Man trank sie hinterher und brockte geröstete Brotscheiben warm hinein, rührte sie um und löffelte sie mit Holzlöffeln aus. Ist bei der Abendmahlzeit ein Rest übrig geblieben, so läßt man die Schale auf dem Tisch stehen, damit jeder, der später noch Gefallen daran findet,

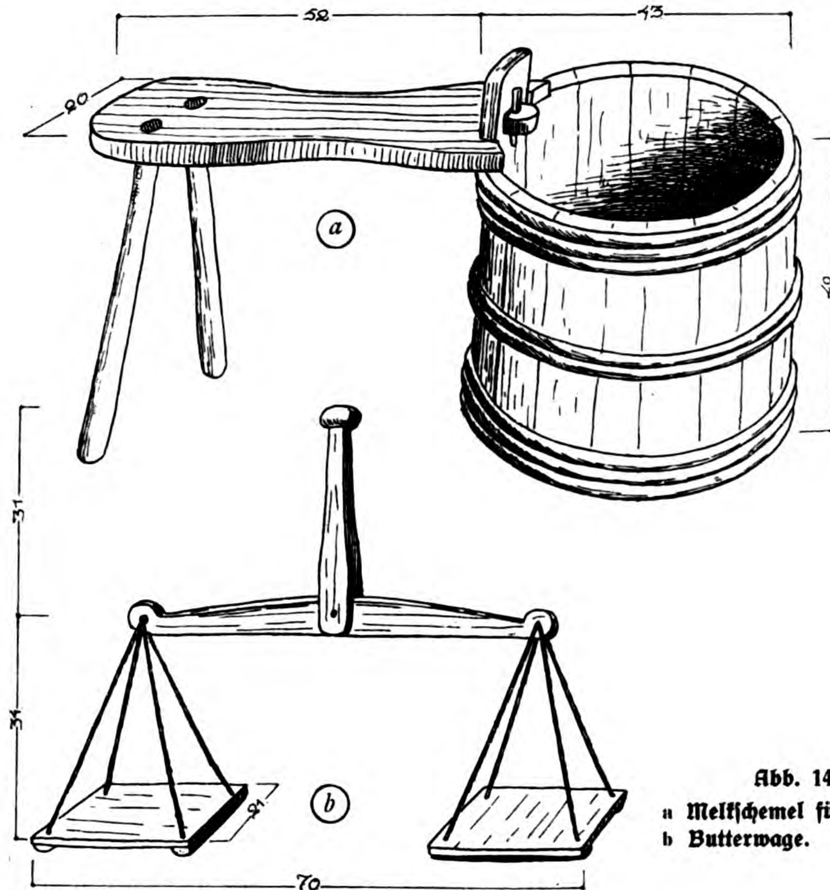


Abb. 144.
a Melkschemel für Schafe.
b Butterwage.

aus ihr noch essen kann — „je bäter könn hei slapen". Was dann noch übrig ist, wird den Schweinen ins Futter gegossen.

Abgerahmte dicke Milch, mit Zucker und Zimmt verrührt, ist zum Sonntag als Stippmilch beliebt. Sonst macht man aus ihr auch **Handkäse**. Der Quark wird erhitzt und im Käsebeutel (Keesbüdel) an den „Keesbüdelstubben" gehängt zum Abtropfen. Nach einigen Tagen schüttet man ihn in eine Molle zum weiteren Trocknen. Dann wird er vermittelst eines Holzlöffels mit Salz und Kümmel durchgeknetet und nach Verlauf eines Tages mit der Hand geformt.[140])

---

[140]) Die geformten Käse werden auf kleine Hürden gelegt und müssen täglich umgewendet werden, bis sie zum Essen gut sind. Sollen die Käse ordentlich durchgebrannt sein, so müssen sie in Papier gewickelt und in irdene Töpfe gelegt und bald kühl, bald warm gestellt werden.

Neben Kuh- und Ziegenmilch wird auch Schafmilch zur Bereitung von Butter verwendet. In kleineren ländlichen Wirtschaften am Rande der Südheide hielt man früher statt einer Kuh Milchschafe von besonderer, heute noch in Ostfriesland und Oldenburg heimischer Rasse, die aber gute Weide verlangt und deshalb in der Heide nicht gedeiht. Man gebraucht in Ostfriesland beim Melken größerer Herden einen Milchbottich (Melkballjen), an dem eine Sitzgelegenheit (Abb. 144 a) für den Melker festsitzt. Der eigentliche Melkeimer kommt in den Bottich, das Schaf wird mit dem Euter darüber und mit gespreizten Beinen auf den Rand des Bottichs gesetzt.[141]) Die meistens sehr fette Schafmilch gibt mit Salz und Kümmel den besonders in der anstrengenden Erntezeit zur Abwechslung sehr beliebten Schafkäse (Schapkees).

Der Schäfer von Milchschafen trug im Gegensatz zu dem Heidschnuckenschäfer (s. unten S. 184) im Sommer einen langschößigen, mit Hornknöpfen besetzten weißen leinenen Rock, der rot gefüttert war. Alte rote Soldaten- und Beamtenröcke lieferten häufig das Rockfutter. In Kniehosen, Gamaschen und Schnallenschuhen, auf dem Kopfe den Dreimaster, schritt der Schäfer daher, meistens eifrig strickend. Bei schlechtem Wetter trug er langschäftige Stiefel, während der Hut durch eine Klappmütze ersetzt wurde. In der Hand führte er den messingbeschlagenen, vielfach verzierten Schäferstab, an dessen unterem Ende sich die kleine eiserne Schafschaufel (Schapschüffel) befand.

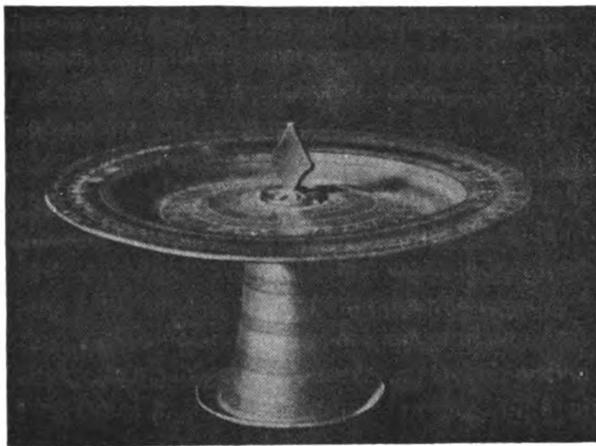


Abb. 145. Butterteller von Zinn.

Bei besonderer Gelegenheit wird die Butter zu einem fröhlichen, festlichen Sinnbild für Wohlstand und materielles Gedeihen im bäuerlichen Hauswesen, nämlich als Hochzeitsbutter. Das Celler Museum besitzt mehrere schöne Zinnteller mit einem Dorn in der Mitte und erhöhtem Fuß; das sind Butterteller (Boddertöller) (Abb. 145), wie sie bei ländlichen Hochzeiten eine Rolle spielten. Da pflegten die Nachbarn die nötige Butter zu schenken, und ein Teil davon wurde zur Brautbutter verwendet. Diese wurde in Kegelform hoch auf den zinnernen Butterteller geschichtet und obenauf mit einem Blumenstrauß geschmückt. An die gerade abgeschnittene Vorder- und Hinterseite kam die Figur der Braut und des Bräutigams. Sie werden dargestellt aus Korinthen oder Rosinen, die in die Butter gedrückt werden. Zu der meistens kleineren Figur der Braut verwendet man die ersteren, zu der größeren des Bräutigams die letzteren. Ist das Größenverhältnis jedoch umgekehrt, so wird schalkhafterweise die Braut aus Rosinen und der Bräutigam aus Korinthen gebildet. Die beiden runden Seiten tragen die Namen der Brautleute aus Nelkenpfeffer mit Verzierungen aus eingekerbten Kartoffeln.

[141]) Ein Exemplar dieser Melkbottiche ist dem Celler Museum durch Herrn Dr. W. Boedecker in Lehrte überwiesen, dem wir auch die folgenden Angaben über den Schäfer verdanken.

Wenn dann das Hochzeitsmahl in vollem Gange war, redete eine der Nachbarinnen das junge Paar an: „Wo geit't jück denn, hewwt jü ook erndlich wat tau lewen?" — „O, ganz gaut, hewwt wi jümmer sau veel as vondag, denn künnt wi nich verdarb'n," erwiderte das Brautpaar, worauf die Nachbarin meinte: „Dat geit man power[142]) bi jück, ji hewwt nich mal Brod un Bodder up'n Disch, un wo dat fehlt, da geit't man slecht." Darauf ging sie hinaus, kehrte aber sofort mit der Brautbutter und einem halben Brot zurück. Letzteres übergab sie dem Bräutigam, wobei sie sagte: „Dat vergett nich, du must jümmer för Brod in Hus sorgen". Hierauf gab die Nachbarin der Braut die Brautbutter und zwar so, daß der Rosinenbräutigam vor ihr stand: „Sau, hier hast de dinen söten Brögamm un Bodder datau, du must nu daför sorgen, dat jümmer Bodder bi jück in Hus is." Und darauf drehte die Nachbarin den Butterteller so, daß das Bild seiner Korinthenbraut dem Bräutigam zugewandt wurde: „Nu verdregt jück mideinanner un sorgt ook gaud vöreinanner." Das junge Paar dankte hierauf und sagte: „Dat wütt wi ook daun." Diese hübsche sinnbildliche Handlung hatte gewöhnlich noch ein derbes, lustiges Nachspiel. War das Mahl zu Ende, so schnitt sich jeder noch ein Stückchen Brot nach, als Magenschluß; dann hieß es wohl: „Hast du den Magen all tauslaten, süß ät erst'n Happen Bodderbrod." Dazu mußte aber die Braut die vor ihr stehende Brautbutter anschneiden; andere Butterteller standen weiter unten auf dem Tisch. Wenn ein junger Mann oder ein junges Mädchen nicht so lange warten wollte, sondern sich vorher ein Stück Butterbrot schnitt und vom Tische lief, so wurde gleich gefragt: „Hatt dei Brut dei Bodder ansnän?" Und wenn das nicht der Fall war, dann hieß es: „So, nu mußt du noch söben Johr täuwen, bät du freist, du hast dei Bodder ehr ansnän as dei Brut". Denen, die nicht an der Brauttafel auf der großen Diele, sondern im Zimmer aßen, wurde, sobald die Braut die Butter angeschnitten hatte, sogleich angesagt: „Dei Brut hatt dei Bodder ansnän." Dann kamen sie aus dem Zimmer zum Brauttisch mit dem Glase in der linken Hand; die Mädchen stellten sich an die Seite, an der die Braut saß, die Männer an die des Bräutigams, um mit dem Brautpaar anzustoßen. Dabei war es ein beliebter Scherz, die Brautbutter vom Tische wegzunehmen, wobei viel Lärm gemacht wurde und jeder auf die rechte Hand des andern aufpaßte. Griff einer zu, so faßten die anderen die Hand und hielten sie fest: „Kiek mal, dei Bengel hatt in dei Brutbodder gräpen, nimmt nich mal 'n Mest." Dann riefen die anderen: „Bringt em na dei Fru, dei dat Upwaschen hatt, un lat em dei Hand afwaschen; erst mutt hei awer 'n Dahler betalen." Weigerte er sich, der Frau den Taler zu geben, so brachte man ihn an den Herd, band ihm mit einem Strick die Hände hoch an den Kesselhaken und heizte unter ihm nach, bis es ihm zu heiß wurde und er von selber sagte: „Makt mik blot los, ik will geern den Dahler betalen." Hatte er dann bezahlt, so schmierte ihm die Frau zuerst mit einem fettigen Lappen die Hand ein: „Warum grippst du sau deip in dei Bodder? Wenn dik dütt nich gaud genaug is, denn haste hier Water un nu wasch dik sülmst. Den Dahler heww ik in dei Taschen." Der Sünder mußte sich waschen und wurde tüchtig ausgelacht: „Dei grippt nich wedder in dei Bodder: dat hatt hei davon, worum is hei ümmer so klauk?"

[142]) power = pauvre, eins der zahlreichen Worte, das in der Franzosenzeit in den plattdeutschen Sprachgebrauch übernommen wurde.

12. Schäferei.

Wenn in der Lüneburger Heide früher von Schafen gesprochen wurde, so verstand man darunter ausschließlich „Heidschnucken"; andere Schafrassen waren damals fast unbekannt.[143]) Die Schafherden waren der wertvollste Besitz eines Hofes, soweit der Viehbestand in Frage kam. Manche größeren Höfe hielten 2 Schafherden, eine von 300—400 und eine kleinere von 200—300 Schafen. In der größeren Herde befanden sich vorwiegend Tiere, die für die nächste Zuchtzeit als Mutterschafe in Aussicht genommen waren, während in der kleineren Zucht-

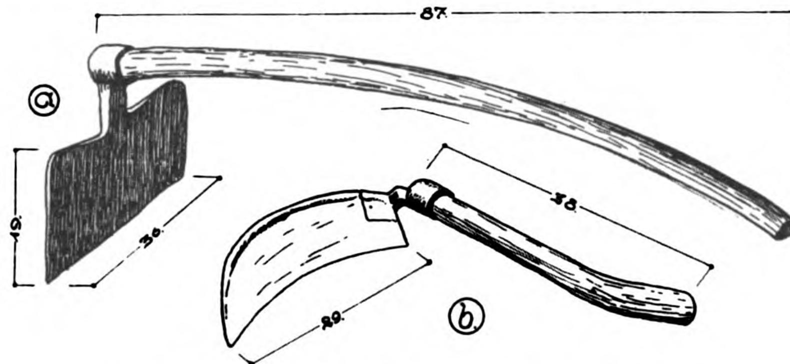


Abb. 146. Twicke (a) und Heidlinse (b) zum Heidehauen.

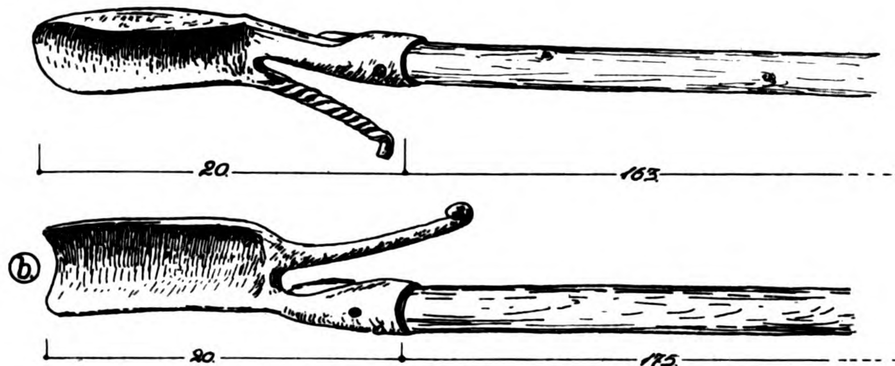


Abb. 147. Schapschüffeln (b für einen Linkser).

böcke, Hammel, Güste und Lämmer vereinigt waren. Der Bauer zählte nach Stiegen zu zwanzig Schafen.

Die Schafhaltung unterstand dem Schäfer. Wo auf einem Hofe zwei Herden waren, gab es auch zwei Schäfer, den Groß- und Kleinschäfer. Die Schäfer und namentlich die Großschäfer genossen unter den Dorfhirten besonderes Ansehen. Der Großschäfer war nach dem

[143]) Daß der Name „Heidschnucke" für die heimischen Schafe von einem die Lüneburger Heide in den ersten Jahren des 19. Jahrhunderts durchreisenden Franzosen, angeblich dem kenntnisreichen und gut beobachtenden Mangourit, als Bezeichnung des Volksstammes angesehen sein soll, ist von Kl. Löffler in Niedersachsen XVI 328/29 mit Wahrscheinlichkeit als erfunden nachgewiesen.

Hofbesitzer und dessen ältestem erwachsenen Sohne, dem Anerben, die größte männliche Respektsperson auf dem Hofe. Seine Ansicht galt viel und wurde bei jeder besonderen Gelegenheit eingeholt. Meistens war er schon in jungen Jahren als Hof- und Hütejunge auf den Hof gekommen und allmählich zum Großschäfer oder Großknecht emporgestiegen. Er wußte in der Natur gut Bescheid und galt als Wetterprophet, auch als wohl erfahren in der Heilung von Krankheiten bei Menschen und Tieren. Sein Rat wurde in solchen Fällen gewöhnlich eingeholt und befolgt, ehe noch die Zuziehung eines Arztes beschlossen wurde. Seine Heilmittel bestanden vielfach in Besprechungen, aber auch in der Anwendung von wild wachsenden Kräutern, selbsthergestellten Salben und Latwergen, deren Bestandteile sein streng gehütetes Geheimnis waren.[144])

Die Arbeit des Schäfers beginnt morgens sehr zeitig. Der Bauer oder auf vielen Höfen der Schäfer weckt im Sommer um 4 oder ½5 Uhr sämtliche Bewohner des Hofes, häufig auch noch früher. Der Schäfer geht zuerst mit einigen Knechten in die Heide, um dort Heidekraut als Streu für den Stall zu hauen. Das geschieht auf zweierlei Weise: Schafheide (Schaphei) für den Schafstall wird mit der daran haftenden Erde als Heideplaggen, Kuhheide (Kauhheie) für den Kuhstall dagegen über der Erde möglichst mit etwas Moos gehauen. Für das eine braucht man die Zwicke (Twicke), eine Hacke, die auf der Schulter mitgenommen wird (146 a), für das andere die sensenartige Heidlinje (Heidlinne, Abb. 146 b)[145]). Sie dient besonders auch zum Schneiden von Heide als Futter. Das Heidekraut wird damit sozusagen „abgeschält"; man bedient sich dazu wohl auch der alten Kniesense (s. oben S. 139) oder bringt am Stiel der Heidlinje einen Riemen oder sonst eine Vorrichtung als Widerhalt für den Unterarm an. Mit dem „Matthaken" oder einer kleinen Harke schiebt man dann die abgeschnittene Heide beiseite. Jeder Hauer muß sechs Stiege von je 20 Haufen, zusammen also 120 Haufen hauen, bevor diese Früharbeit beendet ist. Wo die Heide in der Nähe des Hofes liegt, kehren die Hauer gegen 7—½8 Uhr dorthin zurück, worauf die Morgenandacht und Morgenbrot folgen. — Anderswo wird vielfach den ganzen Tag Heide gehauen. Die Plaggen werden später mit Ochsenwagen nach dem Hofe gebracht.

Gegen 8 Uhr zieht der Schäfer mit den Schafen in die Heide. Ein zweites Frühstück, von der Bäuerin inzwischen bereit gestellt und in ein Leinentuch (Ämsdauk) gewickelt, nimmt er in seinem Lederholster (Ränzel) mit, in dem auch Brot für den Schäferhund Platz findet.

Tagsüber läßt ihm das Hüten der Schafe noch Zeit für mancherlei Arbeiten. Er bindet „Heidbesen" zum Ausscheuern der Milchsatten, schneidet Quirle und Holzlöffel, fertigt aus geschnitzten Weidenstäben oder Wacholderrinde Pfannkränze (s. oben S. 97, 100), macht Holzpantoffeln oder flicht Kartoffelkörbe. Auch die beim Schlachten benötigten Pricken (s. unten S. 97) pflegt der Schäfer aus Birkenholz zu schneiden. Viele Schäfer stricken wollene Strümpfe aus Garn, das auf dem eigenen oder benachbarten Hofe gesponnen und ihnen zum Stricken übergeben ist. Allen bleibt aber noch Zeit genug zum behaglichen Nichtstun, das sie, auf den Schäferstab gestützt (vgl. nächste S.), stehend, sitzend oder die Hände hinter dem Kopfe, im Heidekraut liegend, voll genießen.[146])

[144]) Für das große Vertrauen, das den Schäfern in Krankheitsfällen von jeher geschenkt ist, dürfte in der Gegenwart der große Zulauf von Leidenden aller Art bei dem Schäfer Ast in Radbruch, der seine Diagnosen auf Grund abgeschnittener Nackenhaare stellte, ein deutlicher Beweis sein.

[145]) Als „Heidling" schon 1582 erwähnt (Pröve, Geschichte des Dorfes Wathlingen, S. 239).

Die Kleidung des Schäfers besteht im Sommer aus einer langen Hose von blauem Leinen und einer kurzen Jacke, dem Kaput aus demselben Stoffe; dazu trägt er eine Mütze. Ist rauhes Wetter, so setzt er einen alten Filzhut auf und zieht über die Hose eine weite Schipperböx oder Sludderböx aus weißem oder blauem Leinen. Im Winter trägt er statt des Kaputs einen langen blauleinenen Schlups und bei Schnee und Regen oder starker Kälte darüber die Chenille aus dunkelblauem Wollstoff, an deren Stelle später vielfach ein bis an die Knie reichender Schafpelz getreten ist, dazu auf dem Kopfe eine aus schwarzem Lammfell gearbeitete Pelzmütze mit Niederschlagkragen hinten und an den Seiten. Als Fußbekleidung dienen außer den wollenen Strümpfen im Sommer einfache Lederschuhe und im Winter Schaftstiefel, bei hohem Schnee aber weit über die Knie hinaufgehende „Krempstiefel". Viele Schäfer machten sich in alten Zeiten Höltenstäwel, an deren lederne Schäfte Holzsohlen angenagelt sind; sie waren bei hohem Schnee und großer Kälte beliebt, da sie die Füße besonders gut warm hielten.

Zum Hüten der Schafe braucht der Hirt vor allem die Schafschaufel (Schapschüffel), eine kleine geschmiedete Schaufel mit etwa 2 m langem Holzstiel (Abb. 147). Irrt ein Schaf von der Herde ab, so nimmt der Schäfer mit der Schapschüffel etwas Erde hoch und wirft sie mit großer Treffsicherheit auf das Schaf, das dadurch zur Herde zurückgetrieben wird. Daher auch die charakteristische Art des Schäfers, diesen „Stab" zu tragen: er steckt den Stiel, die Schüffel nach vorn und schräg nach unten, unter der linken Achsel durch, legt die rechte Hand in der Mitte darauf und die linke unter ihm durchgreifend auf das rechte Handgelenk; so hat er die Arme in Ruhe und doch in steter Bereitschaft, um die Schüffel zur Erde zu senken. An der Schaufel befindet sich ein kleiner eiserner Haken. Will der Schäfer, der jedes einzelne Tier seiner Herde kennt, ein Schaf aus der Herde herausholen, so hakt er mit diesem Geräte hinter eins von dessen Hinterbeinen und zieht es damit zu sich heran. Der Heideschäfer pflegt den Leithammel seiner Herde: „Harm" zu rufen oder „Hans", der auf diesen Anruf hört und zu dem Schäfer läuft (Niedersachsen XV 408).

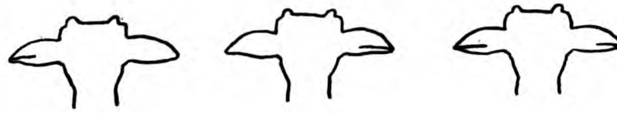
Der Schäferhund unterstützt den Hirten, der ihn nötigenfalls durch einen Pfiff oder Zuruf aufmerksam macht. Das tägliche Zusammenleben führt dazu, daß der Hund jeden Wink und jedes Wort des Schäfers genau versteht. Die Schäferhunde haben meist kurze, flink gesprochene Namen wie: Wasser, Ziep, Türk, Sultan, Strom, Lustig, Prinz, Flick, Pollo u. a. Hofhunde heißen anders: Hofmann, Karo, Nimrod, Juno, Diana, Phylax, Pluto, Wittfaut, Tell usw.

Neben dem Bauern als Hauptbesitzer der Herde haben gewöhnlich auch die Bäuerin, deren Kinder, der Schäfer, auch der eine oder der andere der Dienstboten einige Schafe als ihr Eigentum in der Herde. Um diese Tiere zu kennzeichnen, werden sie mit Einschnitten in die Ohren versehen. Gebräuchlich sind u. a. die auf Abb. 148 erkennbaren Zeichen.

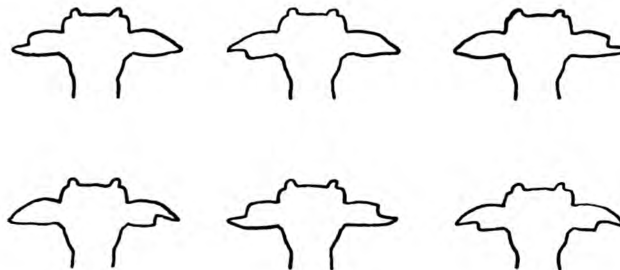
Es ist mit diesen Malen möglich, 22 verschiedene Schafbesitzer zu bezeichnen, bei Zusammenstellung verschiedener Zeichen an einem Tier auch noch weit mehr; die Heidschnucken des Hofbesitzers bleiben ohne Zeichen.

Die Schafe werden zur Nahrungssuche vorwiegend in die weite Heide getrieben, doch

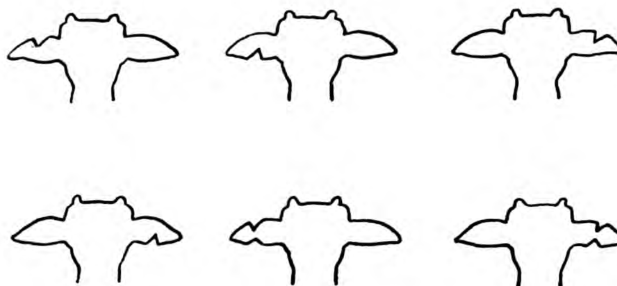
[146]) Über die Faulheit der Schäfer gibt es manche Erzählung. Die Redensart: „Sau fuhl as 'n Schaper" ist überall gebräuchlich.



Spletten 1) am rechten Ohr, 2) am linken Ohr, 3) an beiden Ohren.



Swingelbock 1) vor dem rechten Ohr, 2) hinter dem r. O., 3) vor dem linken O., 4) hinter dem l. O., 5) vor beiden Ohren, 6) hinter beiden Ohren.
Weitere Kombinationen wären 7) vor dem rechten und hinter dem linken Ohr, 8) umgekehrt.



Karre 1) vor dem r. O., 2) hinter dem r. O., 3) vor dem l. O., 4) hinter dem l. O., 5) vor und hinter dem r. O., 6) vor uud hinter dem l. O.
Weitere Kombinationen: 7) vor dem r. und hinter dem l. O., 8) umgekehrt, 9) vor uud hinter dem r. und vor dem l. O., 10) vor und hinter dem l. und vor dem r. O., 11) vor und hinter beiden Ohren.

Abb. 148. Schafmale.

strebt der Schäfer darnach, seine Herde auch auf Legden, d. h. abgeernteten oder brach liegenden Ackerflächen und Wiesen zu hüten. Nach seiner Erfahrung verbessert sich durch das auf diesen Stellen gebotene Gras und Kräuterfutter die Wolle und bringt dann beim Verkaufe höhere Preise. Die kleineren Herden von 200—300 Schafen werden bei eintretender Dämmerung — in der Zeit des Lammens (Lammtid) auch mittags — regelmäßig auf den Hof zurück und in den Stall, eine große Scheune mit Heidestreu getrieben, in der sie im Sommer bis zum anderen Morgen bleiben, ohne Futter zu erhalten. Im Winter dagegen streut man ihnen Heu in die Futterhillen, die sich im Stall befinden. Die großen Herden bleiben mit Ausnahme der Lammzeit, in der sie ebenfalls mittags und abends auf den Hof und in den Stall kommen, während des ganzen Jahres in der Heide, wo sie nachts in dem Butenschapkaben untergebracht werden (Abb. 13). Denn so abgehärtet sie sonst sind, „die kalte Nachtluft ist ihnen schädlich" (R. Linde, S. 34).

Dieser Stall ist schon oben (S. 22) als mutmaßliche Urform des Bauernhauses erwähnt. Er ist wie dieses länglich-rechteckig, besteht aber lediglich aus einem Strohdach, dessen Sparren unmittelbar in den auf Kieserlingen ruhenden Grund über dem Boden eingezapft sind. Eine Inneneinteilung ist nicht vorhanden. Oben sind sie in der üblichen Weise durch Hahnenbalken versteift, die Giebel sind abgewalmt. Schafställe dieser niederen Art sind nur noch selten vorhanden. Sie werden zum Unterschied von den mehr oder weniger hoch aufgeständerten untermauerten Butenkaben als Huckschapstall bezeichnet. Der Butenschapkaben wird weit ab vom eigentlichen Hofe in der einsamen Heide errichtet, möglichst in der Nähe einiger als Blitzschutz dienender, den Stall überragender Bäume. Seine Größe ist verschieden, sie richtet sich nach dem Umfang der Heidschnuckenherde, die nachts in ihm untergebracht werden soll. Die beiden aus Holzverschalung hergestellten Schmalseiten haben je ein zweiflügeliges Scheunentor, durch das die Herden in das Stallinnere ziehen und die Bauern mit den Wagen fahren, wenn sie Heidestreu hineinbringen oder den Mist ausfahren. Auch das Futter für die Schafe wird auf gleiche Weise in den Stall gebracht und auf einem zwischen den Dachsparren angebrachten Bohlenlager gelagert. Häufig pflegt neben dem Stalle ein kleines Anschauer (Anschur) zur vorläufigen Unterbringung der Heidestreu errichtet zu werden. Als Eingang für den Schäfer dient eine kleine Holztür, die sich in einer der großen Scheunentüren befindet. Die Wände im Innern tragen oft so hoch hinauf, wie die Schafe reichen können, eine leichte Bretterverschalung. Als Fußboden dient der geebnete, mit „Streußel" beworfene Erdboden, zur Abführung der Stalldünste das oben unter den beiden Giebeln angebrachte Eulenloch (Ulenlock). Verschlossen werden die Scheunentore mit einem einfachen „Holtstäker". Ein fester Verschluß etwa durch ein eisernes Schloß war bei der allgemeinen Sicherheit auf dem Lande früher nicht nötig. Der Schäfer weiß die Herde für die Nacht gut aufgehoben und geht mit seinem Hunde nach dem Hofe zurück. Am anderen Morgen holt er seine Pflegebefohlenen aus dem Stall wieder ab, um sie dann tagsüber in Gemeinschaft mit seinem treuen Hunde zu hüten.

Da die Heidschnucken die Heide nicht völlig entbehren können, so werden sie selbst im Winter auf die Heide getrieben, in der sie ihre Nahrung mühsam unter der Schneelage hervorscharren. Kehren sie dann in den Stall zurück, so wird ihnen Heu vorgeworfen und dadurch auch trockene Nahrung zugeführt. Im Sommer bietet die Heide genug trockenes Futter für diese genüg-

samsten aller Haustiere. Der Schäfer pflegt im Winter einen Holzkruk mit in die Heide zu nehmen, damit schlägt er den Schnee auf Stellen, wo er fest zusammengefroren ist, auseinander, so daß die Schafe das Heidekraut leichter erreichen und sich an dem Eis nicht wund scheuern.

Einigen Schafen werden bei ihrem Aufbruche morgens abgestimmte Glocken umgehängt (Abb. 149). Die klangvollsten Geläute bestehen aus 16—20 Glocken und umfassen alle Töne

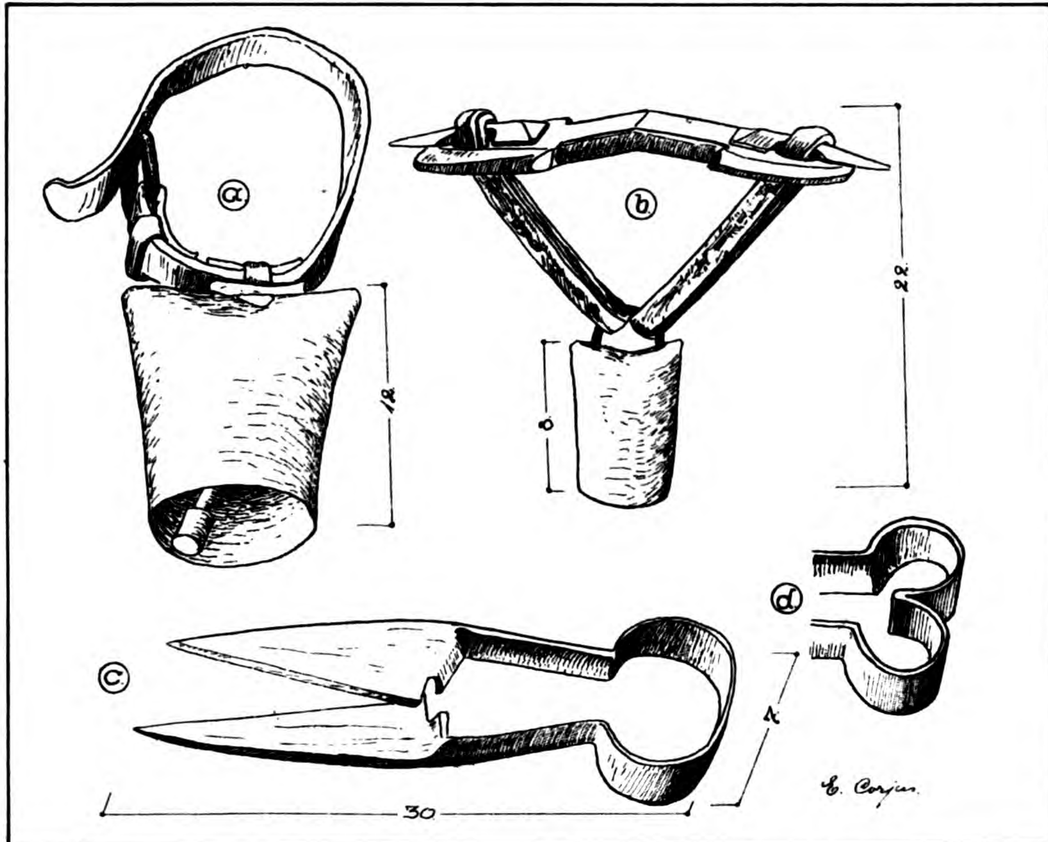


Abb. 149. Schafglocken und Schafscheren.

der Tonleiter. Kleinere Geläute haben 10—12 Glocken. Aber nur im Herbst werden den Schnucken sämtliche Glocken umgehängt, während im Sommer bloß einige Tiere kleinere Glocken tragen, da die größeren an warmen oder gar heißen Tagen zu beschwerlich sind. Auch im Winter bei hohem Schnee müssen die großen Glocken zurückgelassen werden, weil sie beim Hervorscharren des Futters aus dem Schnee hinderlich sind.

Die Hürde für die nächtliche Unterbringung der Schafe war in der Heide früher nicht bekannt, ebensowenig die Schäferkarre, in der der Schäfer seine Nachtruhe hält. (Abb. 141.) Sie bürgerte sich jedoch zur Zeit unserer Väter im südlichen Teile des Kreises Celle, sowie in benachbarten Kreisen ein, wo schon damals andere Schafrassen Eingang fanden. Die Schäferkarre ist zweirädrig; zwischen den Rädern ruht der 2 m lange und 80 cm breite

Holzkasten zum Schlafen, der innen 80 cm hoch ist. An der Vorderseite befindet sich die Tür zum Hineinsteigen, unter ihr sitzt die lange an den Kasten genagelte Holzdeichsel. Tagsüber ruht deren vorderes Ende schräg nach unten auf dem Erdboden, wodurch auch der Holzkasten in die gleiche schräge Lage kommt. Am Abend vor dem Besteigen der Karre hebt der Schäfer die Deichsel und damit zugleich den Holzkasten in eine wagerechte Lage. Sie wird in dieser durch einen unter die Deichsel gestellten Holzpfahl mit natürlicher Gabel oder durch Auflegen der Deichsel auf den Hürdenzaun festgehalten. Der Schäfer steigt mit den Beinen voran in die Karre. Er schläft folglich mit dem Kopf nach vorn, weil die Gefahr für ihn zu

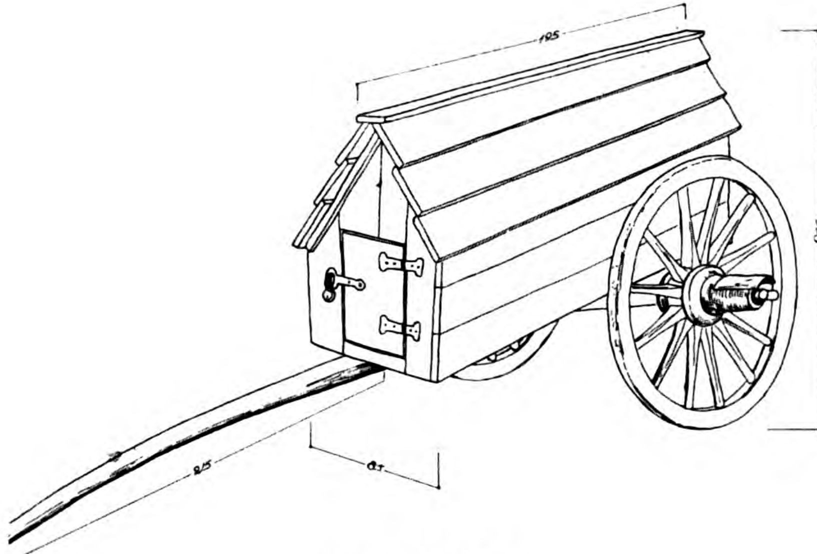


Abb. 150. Schäferkarre.

groß ist, wenn der Karren, wie es wohl vorgekommen ist, durch Bubenstreich nach hinten übergekippt wird. Sein treuer Hund sucht sein Nachtlager zwischen den beiden Rädern.

Um Ostern herum beginnt die Zeit des Lammens und dauert ungefähr vier Wochen. In dieser Zeit vervollständigt der Schäfer seine Ausrüstung durch einen leinenen Lammbeutel. Darin trägt er die draußen in der Heide geborenen Lämmer und bringt sie mittags oder abends nach dem Hofe. Es befinden sich bei der Heimkehr manchmal drei bis vier Lämmer darin. Die Heidschnuckenlämmer haben in ihrer ersten Lebenszeit eine lockige, schwarze Behaarung. In der Königlich Hannoverschen Armee wurden die Pelze des Königin-Husaren-Regimentes bis 1866 mit solchen Fellen besetzt. Die ausgewachsenen Schnucken haben am Hals, Rücken und Bauch lange, graue, etwas harte Wolle, während der Kopf sowie die Beine schwarz bleiben.

Die Schnucken bringen zur Zeit nur ein Lamm zur Welt, ganz selten zwei, und haben häufig infolge des dürftigen Heidefutters nicht genügend Nahrung für ihr Lamm. Es muß in solchen Fällen, die der Schäfer zu entscheiden weiß, das betreffende Lamm geschlachtet und dessen Mutterschaf veranlaßt werden, ein fremdes Lamm neben dessen eigener Mutter ge-

wissermaßen als zweite Mutter mit zu übernehmen.[147]) Man nennt dies: ein Schaf beiwenden (biwennen) und verfährt hierbei in folgender Weise. Wenn die Herde gegen 12 Uhr mittags auf den Hof zurückkehrt, werden die Mutterschafe mit ihren am Vormittage in der Heide geborenen Lämmern zusammen in die Ställe gelassen. Nachmittags bei dem neuen Austrieb gegen 3 Uhr werden nur Mutterschafe ausgetrieben, sämtliche Lämmer jedoch im Stalle zurückbehalten und nach des Schäfers Auswahl getrennt in solche, die geschlachtet oder die großgezogen werden sollen. Beide Gruppen kommen in verschiedene Stallbuchten. Abends nach der Rückkehr der Herde schlachtet der Schäfer die schon mittags von ihm dazu bestimmten Lämmer, zieht einem nach dem anderen das Fell ab und hängt dieses jedesmal demjenigen Lamm um, dem das Mutterschaf des geschlachteten Tieres beigewendet werden soll. Dieses und das Lamm werden nun zusammengebracht und das erstere durch das von ihm am Geruch wiedererkannte Fell des eigenen geschlachteten Lammes getäuscht, so daß es nach einigem Zögern bereit ist, sich dem untergeschobenen Lamme beizuwenden und es zu ernähren. Weigert sich das Schaf, das Lamm anzunehmen, so setzt der Schäfer seinen Hund in die Bucht zu dem Mutterschaf und dem Lamm mit dem Anruf: „Paß up!" Der Hund stellt sich, die Zähne fletschend, dem Schaf gegenüber auf, das verängstigt seinen Widerstand aufgibt und das Lamm nährt. Diese „schlimmste Stunde in seinem Schafleben" wirkt so nachhaltig, daß es dauernd gefügig bleibt, die ihm zwangsweise zugemutete Aufgabe zu erfüllen. Die beiden bleiben während der folgenden Nacht zusammen. Am anderen Morgen nimmt der Schäfer das übergehängte Fell dem Tiere wieder ab und setzt es samt seiner Adoptivmutter in den Stall der Mutterschafe, wo das Lamm sich mit seiner wirklichen Mutter, die schon suchend nach ihm rief und es am Geruch erkennt, in kurzer Zeit zusammenfindet. Duldet diese die mit dem Lamme zusammengebliebene zweite Mutter, so hat das Lamm nunmehr zwei Nährmütter und gedeiht bei dieser doppelten Ernährung prächtig. In gleicher Weise wird während der ganzen Lammzeit verfahren und durch das Schlachten aller schwächlichen Tiere eine gesunde, kräftige Rasse, gewissermaßen eine Elite-Herde erzielt, die allen Unbilden des Wetters zu jeder Jahreszeit gewachsen ist. In neuerer Zeit, in der bereits die neugeborenen Lämmer einen größeren Wert haben, findet das Biwennen nicht mehr statt, es werden vielmehr selbst die schwächlichen Lämmer aufgezogen.

Naht Johannis heran, so sagt der Schäfer zum Bauern: „Nu is't Tid, taukunweek (nächste Woche), da möt wi Schapscheer'n. Sei sünd düchtig ünnerwussen, wi möt dabi, süß verleirt sei Wull. Ik hew gistern an'n Fell' rumhott, da keimen sei an'n Brümmelbeernbusch (Brombeeren) da bleiff gliek tau veel an hängen, wi möt scheer'n." „Ja, dat könnt wi ja ook," meint der Bauer, „aber dat mutt warm wän den Dag, wenn wi waschen daut Na, Deerns, denn freut jück man, denn geit' in't Water; ji möt arl mit un Schap waschen." „Wi wütt Merweeken (Mittwoch) dortau ansetten, denn möt de Schap an' Sönnabend wol wedder drög wän, un wi könnt gliek scheern, denn sünd sei nich gaud drög, so schafft dat nich." Am Mittwoch wird mit dem Waschen im nächsten Heidebache begonnen. Drei Knechte und drei Mägde müssen die Arbeit verrichten. Sie stehen hierbei bis über die Knie im Wasser und jeder nimmt zur Zeit ein Schaf vor. Dieses wird oberhalb der Waschstelle

[147]) Nach Linde, Die Lüneburger Heide, S. 35, heißen die beiden Mütter dann „Ewen". Aus Eicklingen überliefert Bierwirth S. 44 „Ebenschap" und erinnert an das englische „ewe" (Mutterschaf).

ins Wasser geworfen; ältere Schafe, die das Waschen schon kennen, springen auch von selbst hinein. Der Strom treibt sie dann den waschenden Männern und Frauen entgegen. Diese ergreifen ein Tier und versuchen die Wolle durch tüchtiges Reiben und Drücken zu reinigen. Weitere Hilfsmittel z. B. Seife und Soda werden nicht dazu verwendet.

Die Waschstelle (Schapwäsch) ist auf dem Ufer so weit umzäunt, daß eine Schafherde Platz in ihr findet. Die Umzäunung besteht gewöhnlich aus einem festen hölzernen Schluchterzaun. Ist ein solcher nicht vorhanden, dann werden Wagenleitern auf Wagen nach der Waschstelle gebracht und mit diesen eine Einfriedigung hergestellt. Die gewaschenen Schafe werden losgelassen und schwimmen dann von selbst auf eine flache Stelle des Ufers zu. Nach Beendigung der Wäsche führt der Schäfer seine Herde möglichst über Grasweiden und Legden auf die Weidestelle und später in den mit neuer Streuelse versehenen Stall zurück. Er vermeidet hierbei sandige Wege, wo der aufwirbelnde Staub sich in dem nassen Fell festsetzen würde.

Wer nicht an einem fließenden Wasser wohnt, gräbt auf seinem Grundstücke einen Teich aus und leitet zu dieser künstlichen Schafwäsche Wasser von dem nächsten Bache oder dergleichen. Aus dem Teiche fließt nach beendigter Schafwäsche das schmutzige Wasser durch einen ausgehöhlten Baumstamm wieder ab. Dieser ist gewöhnlich mit einem hölzernen Bolzen verschlossen, der nur zu genanntem Zwecke herausgenommen wird.[148])

Bei Anlage einer Schafwäsche wird auf guten, möglichst festen Untergrund besonders geachtet. Mooriger Boden ist nicht geeignet, da dieser durch das Schafwaschen zu leicht aufgerührt wird und das Wasser trübt. Auch die künstliche Schafwäsche hat eine Umzäunung.

Einige Tage später, nachdem die Schafe wieder trocken geworden sind, wird auf der Däl oder in einer Scheune mit dem Scheren begonnen. Zur Aufnahme der geschnittenen Wolle sind große Wagenlaken ausgebreitet, um die sich im Kreise soviele Männer und Frauen setzen, als zur Arbeit erforderlich sind. Manche von ihnen ziehen über ihre Kleidung neue, große und besonders starke Hemden als Kittel und die Männer über die Hose die weite Schluderhose (Sludderböx oder Schipperböx) von weißem Leinen. Sonst ist Gefahr, daß ihnen beim Scheren durch die strampelnden Tiere das Zeug zerrissen wird. Manche Schafscherer, namentlich Anfänger, pflegen die Schafe vor dem Scheren zu binden. Das Scheren geschieht mit der eigentümlich geformten Schafschere (Schapscheer), die zu diesem Zwecke vorher besonders gut geschärft ist (Abb. 149 c, d). Sie soll früher auch zum Haarschneiden der männlichen Hausgenossen benutzt sein.

Eine Heidschnucke liefert etwa 1½ Pfund Wolle. Die eigentliche Spinnwolle wird beim Scheren gleich zurückgelegt; sie muß locker sein, um sich gut spinnen zu lassen und wird deshalb gewöhnlich nachgetrocknet, um die letzte Waschfeuchtigkeit, die etwa noch in ihr ist, zu entfernen. Hiernach wird die Wolle lose auf den Speicher gelegt, bis man im Herbst mit dem Spinnen beginnt.

Die zum Spinnen nicht geeignete harte Wolle wurde früher in große Wollsäcke gestopft und ebenfalls auf den Speicher gebracht, bis im Herbst die Wollhändler kamen, um sie aufzukaufen, oder bis zu den im Herbst stattfindenden Wollmärkten, unter denen die bedeutend-

[148]) Das Ablassen des Wassers ist die Arbeit der Hof- und Hütejungen; es gibt ihnen willkommene Veranlassung zur Ausübung manchen Schabernacks.

sten die in Celle waren. Bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts hatten diese Wollmärkte eine große Bedeutung, so daß sie vielfach als Zeitbestimmung dienten. Mit großen Wollhandlungen, wie mit der 1722 von Näsemann und Schultz in Celle gegründeten, vermittelten den Verkehr Aufkäufer, meist Materialwarenhändler in größeren Orten wie Hermannsburg, Hankensbüttel, Wulfsode. Aus der näheren Umgebung brachte der Bauer auch selber seine Wolle in kleinen Säcken zum Wollhändler. Die ganze Heide produzierte noch um die Mitte des 19. Jahrhunderts etwa 20 000 Zentner, wovon etwa die Hälfte durch die Hand der Firma Näsemann und Schultz ging und nach Sachsen, ins Magdeburgische, aber auch nach Frankreich vertrieben wurde. Die von der ersten um Johannis stattfindenden Schur stammende Wolle wurde Winterwolle genannt; sie war besser als die Sommerwolle und ergab zusammenhängende Vliese, die auch zu größeren Sachen, wie Pferdedecken verarbeitet werden konnte. Gegen Ende des Sommers werden die Heidschnucken zum zweiten Male geschoren; die hierbei gewonnene Wolle hieß Sommerwolle. Der Ertrag der zweiten „Schur" war erheblich geringer als der der ersten. Er eignete sich auch nicht zum Spinnen und wurde deshalb sofort in Wollsäcke zum Verkauf gestopft. Bei dieser zweiten Schur wurden auch die Lämmer zum erstenmal geschoren. Sie lieferten die Lammwolle, die ihrer Weichheit und schwarzen Farbe halber besonders zu Kinderstrümpfen gebraucht wurde.

Ist die Wolle wohlgeraten, so daß sie sich gut spinnen und weben läßt, dann erntet der Schäfer im Winter abends im Flett neben dem niedrigen brennenden Herd manch anerkennendes Wort darüber, daß er die Schafe beim Hüten gut geführt und verstanden habe, genügend Legden, Stoppelfelder und Grasweiden zu finden, um eine so weiche Wolle, wie im letzten Jahre zu erzielen. Der, dem diese Anerkennung gilt, bleibt in seiner gewohnten Ruhe, wie ihn andererseits auch Vorwürfe unberührt lassen würden. Das Bewußtsein, seine Pflicht nach bester Möglichkeit getan zu haben, ist für ihn maßgebend. Er sitzt am Herdfeuer, fleißig beschäftigt mit dem Binden von Reiserbesen aus dünnen Birkenzweigen. Das ist jetzt seine Arbeit, denn beim Dienstantritt auf dem Hofe hat er sich verpflichtet, jährlich mindestens 30 große Reiserbesen zu liefern. Das Material dazu sammelt er im Laufe des Sommers und bringt es im Speicher unter. Jetzt im Winter holt er es hervor, um seine Pflicht zu erfüllen. Die fertigen Besen bringt er zurück auf den Speicher, von wo sie bei Bedarf geholt werden. Sie müssen vor dem Gebrauch einige Zeit in Wasser gelegt werden, damit die durch das Lagern trocken und brüchig gewordenen Reiser ihre frühere Biegsamkeit wieder erhalten.

Der Niedergang der Schafzucht in der Heide fing ungefähr in der zweiten Hälfte der 60 er Jahre des 19. Jahrhunderts an. Er war eine Folge verschiedener Ursachen. Vor allem trug die damalige Verkoppelung des dörflichen Grundbesitzes dazu bei. Während die Heide bis dahin Gemeinbesitz aller in einem Dorfe wohnenden großen und kleinen Grundbesitzer gewesen war, wurde sie nunmehr geteilt und den einzelnen berechtigten Bauern zu Eigenbesitz zugemessen mit genau festgelegten Grenzen gegen die Nachbarn (vgl. S. 172). Die Folge war eine beträchtliche Verkleinerung der für die einzelnen Herden verfügbaren Heideflächen, zumal auch von der Regierung größerer Anbau von Holz verlangt wurde. Als dann später weitere Flächen auch noch urbar gemacht wurden, erwies der Rest sich als zu klein zur Weide der bisher gehaltenen großen Herden. Es kamen deshalb fortgesetzt Grenzüberschreitungen vor, die auch auf die fiskalischen Forsten übergriffen. Die Folgen waren

ständige Reibereien zwischen den Hofbesitzern und der Forstverwaltung, die häufig zu Prozessen und Verurteilungen führten. Die Herdenbesitzer fingen deshalb an, die Kopfzahl ihrer Herden zu verringern, aber nunmehr erwiesen sich die Unkosten des Betriebes als zu groß; er lohnte sich nicht mehr. Als zu derselben Zeit die Einfuhr überseeischer Wolle ständig zunahm und durch ihre größere Feinheit und Weichheit der Heidschnuckenwolle großen Abbruch tat, da gaben immer mehr Bauern die Schafzucht ganz auf. Dieser Entschluß wurde ihnen durch die Erkenntnis erleichtert, daß die Heidefläche, in Wiesen- und Ackerland oder zu Wald umgewandelt, größere Erträge zu liefern imstande war als durch den Weidegang der Heidschnucken.

Nur einige größere Hof- und Grundbesitzer blieben bei der Väter Art und behielten ihre Heidschnuckenherden bei. Besonders war dieses bei den Besitzern von „einstelligen Höfen" der Fall. Einen unerwarteten Aufschwung der Schafzucht brachten jedoch die letzten Kriegsjahre 1914—1918. Infolge der feindlichen Blockade war die Einfuhr überseeischer Wolle in Deutschland unmöglich geworden, und deshalb war es ein Gebot der Zeit, die einheimische Wollerzeugung zu steigern. Nun erinnerte man sich in den Heidedörfern der genügsamen Heidschnucke, deren Zucht tatkräftig wieder aufgenommen wurde, soweit die Verhältnisse es ermöglichten. Dadurch steigerte man nicht nur den deutschen Wollertrag, sondern vergrößerte zugleich in erwünschter Weise die Menge des zur Volksernährung dringend nötigen Fleisches, das seines großen Wohlgeschmackes wegen von jeher geschätzt wurde und dadurch der Heidschnucke auch wohl die Bezeichnung „zahmes Reh der Heide" eingebracht hatte. Nach dem Kriege ist allerdings die Schnuckenzucht in dem Maße, als gute Wolle zu haben ist und die Not des Volkes sich vermindert, wieder zurückgegangen, so daß es wahrscheinlich nicht lange dauern wird, bis sie auf dem Stand von 1914 angekommen ist.



13. Das Schlachtefest.

Die Schweinezucht im Lüneburger Lande übertrifft noch jetzt an Umfang alle anderen Bezirke Hannovers.[149]) In alten Zeiten war sie hier wie anderswo vorwiegend auf der Eichelmast begründet. Darauf beruhte wesentlich die große Bedeutung der Gemeindeforsten, die damals auch in der Heide noch viel mehr „fruchttragende" Bäume, also Laubholz und besonders Eichen enthielten. Sie wurden von den angrenzenden Dörfern in „Markgenossenschaften" bewirtschaftet, mit eigener, altertümlicher Gerichtsverfassung für Streitfälle, die auf dem „Holting" unter dem Vorsitz von „Holzgrafen" (Holtgrefen) ausgeübt wurde; heute erinnern noch stellenweise die „Interessenforsten" daran. Ein Beweis für den früheren Reichtum an stattlichen Eichen auf den großen Höfen der Heide liegt auch darin, daß sich dort in alten Zeiten vielfach „Eckernkuhlen" — d. h. Erdlöcher zum Aufbewahren der Eicheln — befunden haben, in die im Herbste die Eicheln geschüttet wurden, um sie allmählich als Schweinefutter zu verwenden. Die Kuhlen wurden nach beendeter Eichelernte mit Stroh bedeckt und mit Brettern belegt. Mit dem Schwinden der alten Eichen hatten die „Eckernkuhlen" keinen Zweck mehr und wurden zugeworfen.

Die in einem Dorfe vorhandenen Schweine wurden im Spätsommer werktäglich von dem Schweinehirten, dem Sween, hinaus in das Bruch und den Laubwald auf die Weide getrieben. Er ward begleitet von einem Jungen, der in täglicher Reihenfolge von sämtlichen Höfen des Dorfes zu stellen war. Ihm lag ob, die Schweine zusammenzuhalten, weil der Sween, meistens ein alter knickebeiniger Häusling, dazu nicht imstande war. Der Sween rief morgens durch langgezogenes Pfeifen auf einer Holzpfeife, die sich häufig an dem Griff seines Stockes befand. Ertönte der Pfiff, dann sagte der Bauer: „Lat dei Swien herut, dei Sween fleitjet." Mittags wurden die Schweine zum Füttern zurück in ihre Ställe geführt; jedes kannte genau seinen Hof. In einzelnen Teilen der Heide, z. B. in Wulffsode, nahe der Raubkammer, werden die Schweine noch heute auf die Eichelmast getrieben und dort Tag und Nacht sich selbst überlassen, wenn auch mit etwas Zufuhr von Rüben und Kartoffelfutter. Halb verwildert kehren sie am Ende der Mastzeit in die heimischen Ställe zurück, wo sie sich zuerst gewöhnlich höchst ungebärdig erweisen.

Nähert sich die Schlachtezeit, so machen Bauer und Bäuerin ihren Überschlag.

„Mudder, wat wütt wi denn düssen Winter slachten? Ein Osse, dei mut woll ran. Un wat meenst Du, woveel Swien?" „Ja, veier grote möt wi woll reken un twei lütje, dei wi denn vörslacht up Winachen, dat wi 'n beten frisch Fleesch un Sülten hewwt."

„Och, Mudder, is nich ein lütjet genaug? Wi slacht' doch vörher noch tweimal ein Deil Schap, denn hast du doch ar wat in'n Hus'. Un de Geus, dei wi um Martini herum slacht, bringt doch ook ar wat. Ik glöw, dat geit woll mit ein lütjet Swin vörher."

---

[149]) Noch in den letzten 10 Jahren ist sie um eine Viertelmillion, etwa 54 % gestiegen. Das frühere hiesige Landschwein war ein sehr dürftiges, schwer entwickelungsfähiges und schwer zu mästendes Tier. Durch die fortdauernd wiederholte Kreuzung mit englischem Blute, das bald die ganze Schweinezucht unseres Bezirkes durchsetzte, wurden die Nutzungseigenschaften, Frühreife und Mastfähigkeit, sehr gehoben. Später hörte man mit der englischen Kreuzung auf und züchtete die entstandene Rasse als hannoversches veredeltes Landschwein in sich weiter. Die meisten Schweine werden auf den Höfen oder auch von kleinen Leuten gemästet. (Lüneburger Heimatbuch I 385. Zum folgenden ebenda I 433.)

„Ja, Vader, dat seggst du woll, aber ik schall vör twintig Minschen wat up'n Disch bringen, un dei Daag und Maltie'n sünd veel in'n Jahr. Dat bedenk', Vader!"

„Na ja, denn is dat gaud, Mudder, wenn du dat meenst. Du, weist du wat? wi hewwt ja da dat Kalf noch sitten, dat möt wi tauirst slachten![150]) Tau rökern is dat doch niks, un da kamt wi denn bet Martini mit hen, wo wi dei Geus slacht. Naher up den Winter hewwt wi dei rökerte Geusbost, dei mögt alle girn, da licket sei sick alle fief Finger na. Wenn dat arl upgetten is, denn slacht wi dei Schap, un du kriegst wedder 'n ganz Deil in't Hus — dei schöne Schapwost un de rökerten Schinken, dat bringt'n gaud Deil, un da kannst du doch schön wat mit beschicken. Tau Winachen slacht wi denn dei lesten Schap noch mit dat tweite lütje Swien. Süh mal, dat geit doch woll. So heww ik mik dat dacht."

„Oh ja, denn geit dat ook woll, aber man mut dat vörher erndlich mit'n anner besnacken."

„Ja," meint Vader, „nah Winachen kamt denn dei groten Swin ran. Denn geit't mit Slachten dei ganze Winter hen, ein hinner den annern weg, as wi dat upgetten hewwt, wat frisch weg mutt, dat annere ward denn insolt un rökert up'n Sommer."

Die zum Schlachten nötigen Geräte hat der Bauer selbst, nur das Schlachtmesser (Stekmest) bringt der Schlachter mit. Er kommt früh um 7 Uhr, wenn es noch dunkel ist. Die Geräte sind vorher bereitgestellt und das „Brennwader" ist heiß. Sobald es Tag geworden ist, wird das Schwein aus dem Stall geholt. Der Schlachter benutzt hierzu die Schweinezange (Swienetang), mit der er das Schwein am rechten Vorderbein faßt (Abb. 154 a). Die Zange schließt man mit dem Strick, reißt den Stiel heraus und zieht das Schwein allein am Strick aus dem Stall hervor. Das Hofgesinde geht dem Schlachter nach Kräften zur Hand.

„De lütje Magd", so ordnet der Bauer an, „mutt dat Blaud reuern, damit sei dat ook lehrt." Die wehrt sich. „Ne, ne, dat kann ik nich, dat heww ik min Leew nich dan; ik kann kein Blaud seihn, denn weer ik swiemelig." „Hoho, da geit dat nich na! Du ißt ook girn Rotwost, un denn wult du nich mal Blaud reuern könn'? Man mut arl's lehrn. Nu man tau, un krieg dik den Kätel un giww da'n beten rein Wader rin, aber nich tau veel, un denn nimm dat Handauk, un denn geit' los, nu man rut."

Das Schwein ist inzwischen vom Schlachter auf den Stechstuhl (Stekstaul, Abb. 151 b) gelegt und gestochen, während mehrere Männer es halten und die Kleinmagd das Blut im Kessel auffängt und rührt.[151])

„Is gaud, dat dütt verbie is" sagt sie, als die Arbeit getan ist. „Mäken, du hast dine Sak gaut makt" sagt der Bauer, „nich wahr, Slachter?" „Jawoll, sei hat öhr Mesterstück makt un gaut reuert. Da is nich mal 'n Kluten in. Nu halt aber rasch dat Brennwater rut."

Das Schwein liegt im Brenntrog (Abb. 151 d), der, aus einem mächtigen Stammende ausgehauen, schon von mehreren Generationen auf dem Hofe benutzt ist. Das Abbrühen und Abschrapen mit dem Abschraper (Bankschabe, Abb. 153 i) beginnt. Die jetzt gebräuchlichen Abschrapglocken (Abb. 153 k) waren in alter Zeit noch nicht bekannt. Ist das Abbrühen

[150]) Im Anfang des 16. Jahrhunderts war im Stift Hildesheim „junge Kälber zu essen noch nicht gebräuchlich" (Joh. Letzners Hildesh. Chronik, Handschrift in der Celler Oberlandesgerichtsbibl., fol. 488 b.). Dies ist also erst in der Reformationszeit aufgekommen.

[151]) Eine Betäubung der Schweine vor dem Schlachten fand in früheren Zeiten nicht statt, doch schlug man Ochsen mit dem Knauf des Ochsenbeils vor den Kopf (s. unten S. 197).

beendet, wird das Schwein an das Krummholz (Swienehaken, Abb. 155 b) gehängt[152]), das Fleisch zerstückelt und in den großen Kessel zum Kochen gebracht. Der Schlachter hängt die hierzu bestimmten Fleischstücke an den von der Unterseite des Herdes herabhängenden Fleischhaken (Abb. 152). Die Bäuerin nimmt es der Reihe nach vom Haken und legt es in den großen kupfernen Fleischkessel (Fleischkätel, Abb. 68), aus dem es nach dem Kochen zur weiteren Verarbeitung auf den Hackeklotz gelegt wird. Der Fleischhaken dient ferner dazu, einzelne Fleischteile schnell zu räuchern, wozu sein Platz unmittelbar über dem Herd besonders geeignet ist.

Sobald das Fleisch gar ist, beginnt das Wurstmachen. Der Schlachter holt mit der großen Fleischgabel (Fleischgawel, Abb. 154 b) am langen Holzstiel die Fleischstücke aus dem Kessel

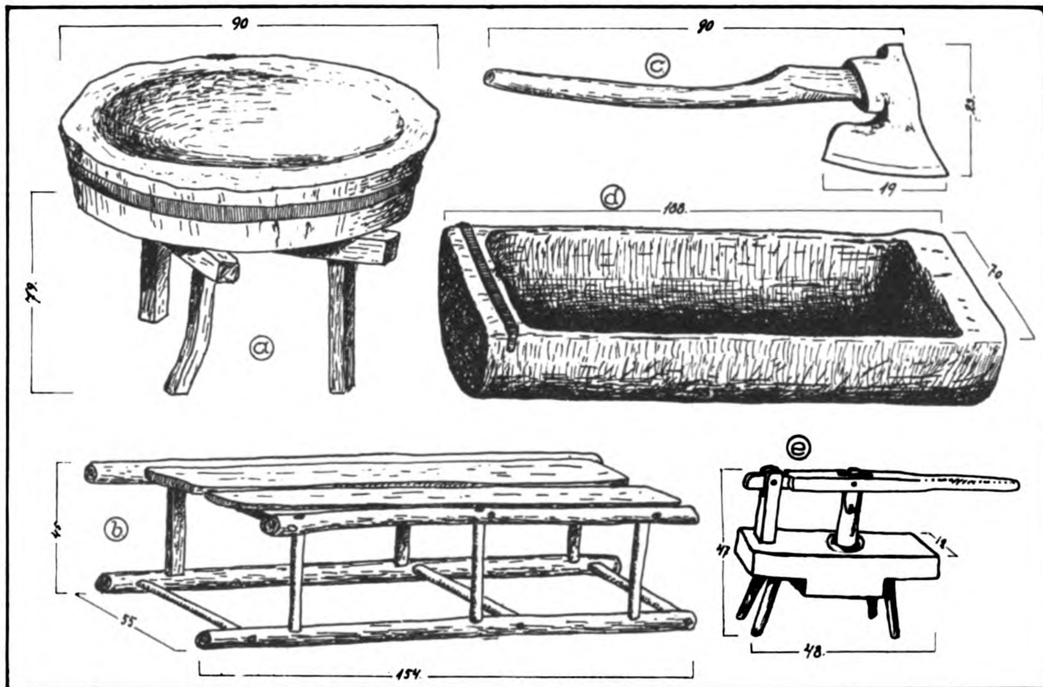


Abb. 151.
a Hackeklotz, b „Stekstaul", c Ochsenbeil, d Brenntrog, e Zwiebelpresse.

und zerteilt sie, je nachdem sie zu den verschiedenen Wurstsorten verwandt werden sollen, auf dem zur Hand stehenden Tische. In dessen Nähe steht auf einem Dreibein (Schragen) der gewaltige, quer aus einem Eichstamm von etwa 1 m Durchmesser geschnittene Wurstblock (Hackepluck, Abb. 151 a). Auf ihm wird das Fleisch zur Wurstmasse verarbeitet, und zwar von zwei bis drei Männern mit Hackmessern (Abb. 153 c, d), in jeder Hand eines. Diese sind später durch die Wiegemesser (Weegmesser), heute durch die Fleischmaschine ersetzt. Ein kleineres Hackmesser mit eisernem gedrehten Bügel im Celler Museum (Abb. 153 e) ist vermutlich bei der Fleischbereitung in der Küche benutzt.

[152]) Bierwirth (S. 63) erwähnt den Krimmel, einen „Krummstock, der dem Schweine beim Schlachten ins Maul gesteckt wird".

Zwiebeln, die manchen Wurstsorten hinzugefügt werden, werden erst gekocht, dann durch die Zwiebelpresse (Abb. 151 e) gedrückt, um darnach mit der Wurstmasse auf dem Hackeblock vermischt zu werden. Um das Fleisch in die Därme zu stopfen, benutzte man in alten Zeiten Ringe, die aus einem Ochsen- oder Kuhhorn von dem Bauer selbst geschnitten waren; später nahm man statt dessen brillenartige Wurstbügel (Wostbögel) (Abb. 153 a/b) aus Messing oder Eisen, mit zwei Ringen von verschiedener Größe. In den letzten Jahren sind diese wiederum vielfach durch die Wurststopfmaschine verdrängt. — Die fertig gestopften Würste werden an den Enden zunächst mit einem Wurstpricken (Wost. pricken) verschlossen, einem aus alten Besenreisern zurechtgeschnittenen Holzstäbchen, dessen Spitzen im Feuer gehärtet werden, um die gefältelten zugehaltenen Darmenden durchstechen zu können. Unterhalb dieses Verschlusses wurde dann die Wurst zugebunden, wozu man — falls es zur Verfügung stand — am liebsten Fäden von „Drömm" nahm (s. S. 259), die von den Kindern in passender Länge und Stärke für die verschiedenen Wurstsorten ausgezogen waren.[153])

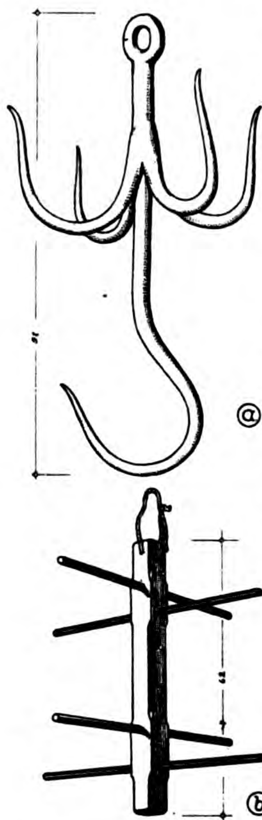


Abb. 152. Fleischhaken. a aus Eisen, b aus Holz.

Es kommen im allgemeinen die folgenden Wurstsorten in Betracht. Aus dem reinen gekochten Wurstfleisch mit den nötigen Gewürzkräutern, aber ohne sonstigen Zusatz, wird Fleischwurst bereitet. Ein Teil des Fleisches wird, mit Grütze vermengt, zu Knackwurst verarbeitet. Ein weiterer Teil aber, mit noch mehr Grütze, wird im Kochtopf mit fetter Fleischbrühe zu Pottwost gekocht und in Beutel oder in große flache Schalen gefüllt. Die kaltgewordene erstarrte Masse wird zum Essen in Stücke geschnitten und in der Pfanne gebraten, daher auch Pannenbrahes oder Pannenwost genannt. Man kann sie 14 Tage lang aufbewahren; ist sie verbraucht, so ist das das Zeichen, daß frisch geschlachtet werden muß.

Mit Leber zusammengehackt, gibt das Fleisch die Leberwurst in den dafür bevorzugten dicken, etwas krummen Därmen. Die Leber wurde in alter Zeit nicht gerieben, sondern ebenfalls fein gehackt und erzeugte so eine Masse von besonders kernigem Geschmack. Für die Rotwurst wird das Blut mit Mehl und „Kinkeln" von gekochtem Speck angerührt. Ist man mit letzteren zu sparsam gewesen, so heißt es nachher beim Aufschneiden wohl „da sünd ja keine Sönndage in".

Die Masse wird auch zu Beutelwurst mit der Hand in genähte leinene Beutel gefüllt, darin gekocht und meistens geräuchert. Man aß sie in Scheiben geschnitten kalt zu Brot und Pellkartoffeln oder auch in der Pfanne gebraten. — Das Gehirn (der Brägen) endlich wird mit Fleisch, Fett und Zwiebeln zu Brägenwurst gemengt. Die Wurstmasse wird vielfach durch

[153]) Würste in runden Därmen und kleine Blutwurst bekamen keine Pricken, wohl aber die „Piepwost" in der Magenhülle mit Sülze, Mettwurst und Beutelwurst.

Zusatz von Semmel und Hafergrütze vermehrt. Das Wurstkochen im großen Kessel übernimmt die Hausmutter. „Junge," sagt sie zum Hofjungen, „nu krieg den Lüchtekein und stick dik'n Stück Kein an un lüch mik wat, dat mik nicks kaputt kaakt. Na, Junge, du Windbüdel, hier schast du herkieken un lüchen, wenn du nich beter uppassen deist, denn gift einen hinner dei Ohren." „Ja, Mudder, ik will ook gaut lüchen, dat du seihn kannst. Schall ik denn ook 'ne lütje Wost afhebben?" „Ja, dei krigst du denn ook."

Nach einiger Zeit muß der Schlachter probieren, indem er mit der kleinen Wurstgabel (lütje Wostgawel, Abb. 153 f, g) in die Wurst sticht und feststellt, „dei Wost is gar, wi könnt

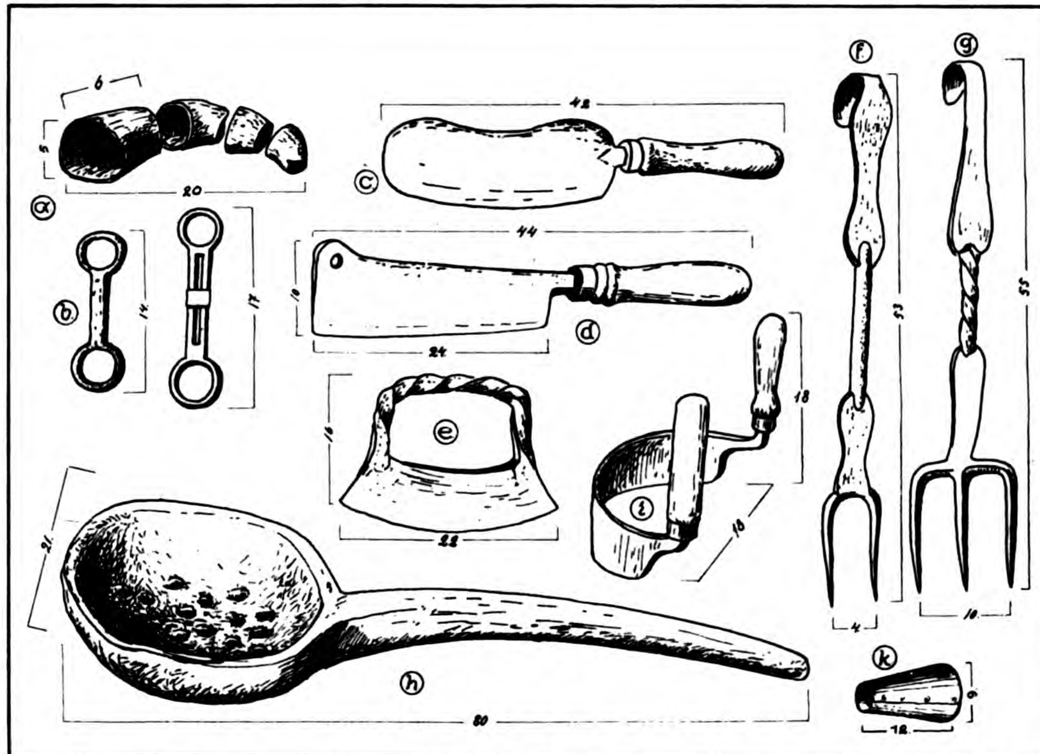


Abb. 153.

a Wurstringe, b Wurstbügel, c, d, e Hackmesser, f, g Wurstgabeln, h Wostsleif, i, k Abschraper.

sei rutkriegen." Das geschieht mit dem Wurstlöffel (Wostsleif, Abb. 153 h), einer großen Holzkelle mit durchgebohrten Löchern. Die jetzt allgemein gebrauchten Messingschaumkellen (Schumkell, Abb. 154 g) waren früher nur vereinzelt auf großen Höfen oder Gütern vorhanden.

Wurst in dicken Därmen wird länger, solche in dünnen, weichen Därmen kürzer noch einmal gekocht. Letzteres geschieht durch das „Kreulen", d. h. es werden etwa 5—6 Würste zusammen an den eisernen Wurstkreul gehängt (Abb. 154 e, f)[154]) und mit diesem eine kurze

[154]) Über die Geschichte dieses Geräts handelt Fuhse in „Wörter und Sachen" Bd. III (1911) S. 80—84 und B. VIII (1923) S. 107. Das Museum in Bergen besitzt 4 Exemplare.

Zeit in das kochende Wasser gehalten. Lange kochen dürfen sie nicht, weil sonst die dünnen Därme platzen.

Ist die Wurst aus dem Kessel genommen, so wird sie zum Abkühlen auf einer Strohschicht ausgebreitet, um am nächsten Tage zum Räuchern aufgehängt zu werden. Die Brägenwie auch die Grützwurst (Stutenwost) wird, mit Gemüse zusammengekocht, auf den Tisch gebracht.

Sind sämtliche Würste fertig, dann wird der Rest des Schweines vom Haken genommen und Fleisch und Speck für Mettwürste abgeteilt. Diese werden auf dem Wurstblock gehackt, aber nicht mit dem Hackmesser, sondern mit besonders scharf geschliffenen Äxten, die man am oberen und unteren Ende des Stieles faßt und quer vor sich auf und ab stößt. Die Mettwurst wird dann gestopft und gleich zum Räuchern aufgehängt, ohne vorher gekocht zu werden. Was jetzt vom Schwein noch unverarbeitet ist, die Speckseiten und Schinken, sowie die zu Pökelfleisch bestimmten Teile, werden in die Pökelwanne (Soltküben) gelegt, womit die Arbeit des Schlachtens beendet ist.

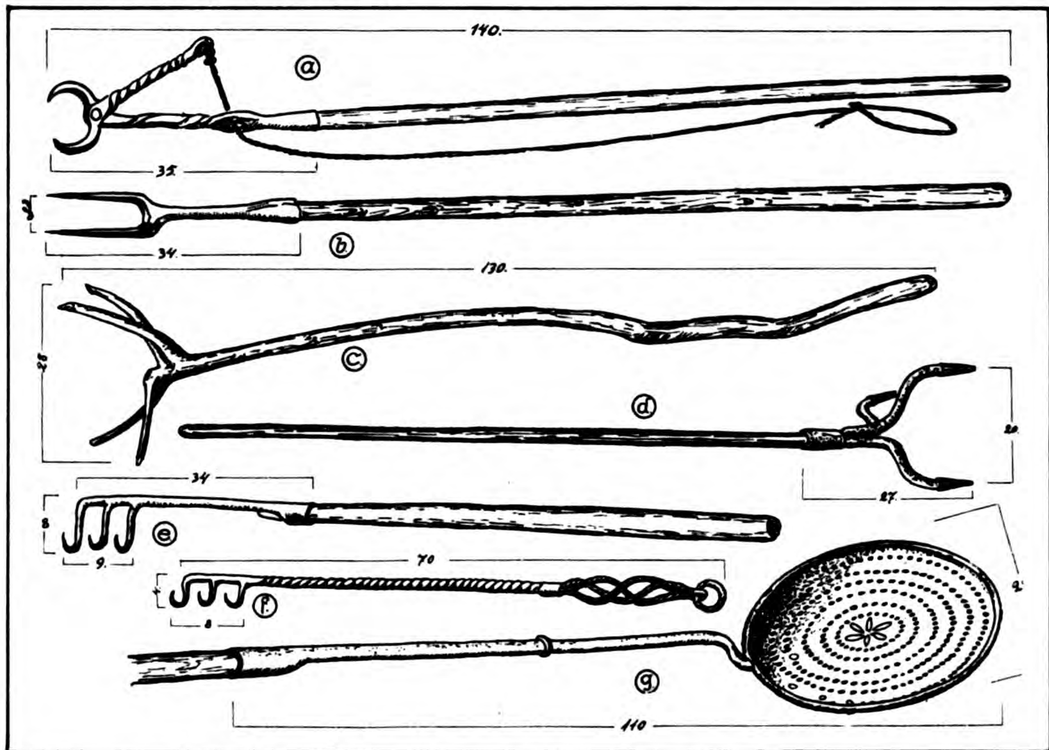


Abb. 154. a Schweinezange, b Fleischgabel, c Lungensprütte von Holz, d desgleichen mit Eisen und Messing, e, f Wurstkreul, g Schaumkelle.

Die Hausfrau füllt nunmehr das Fett von dem Kessel, in dem die Würste gekocht sind, in einen Steintopf, in dem es bald zu Schmalz erstarrt. Es ist besonders schmackhaft durch die verschiedenen Gewürze, die den einzelnen Wurstsorten hinzugefügt waren.

Das übriggebliebene Blut wird mit Mehl, Fleischresten und mit Bratbirnen oder Bratäpfeln (Bratjen) zu Schwarzsauer (Swatsur) gekocht — ein sehr geschätztes, besonders

kräftiges Abendgericht, wenn es auch manchmal hieß: „Da sind ja mehr Bratjen as Fleischplocken in".

Zum **Schlachten von Rindern** wird das Ochsenbeil (Ossenbiel) verwandt (Abb. 151 c). Es hat hinten einen Knauf zum Betäuben der Tiere vor dem Schlachten. Schafe und Kälber werden auf dem Stechstuhl geschlachtet. Sie werden hierbei derartig auf ihn gelegt, daß die Vorder- und Hinterbeine von einem, auf der Längsseite des Stekstauls sitzenden Manne festgehalten werden können, und der Kopf an der Schmalseite herunterhängt. Um das Abhäuten der Kälber zu erleichtern, benutzt man gern einen großen Blasebalg (Abb. 155 a), dessen Spitze man unter die Bauchseite des geschlachteten Tieres stieß und Luft zwischen Haut und Körper blies. Das soll allerdings verboten gewesen und deshalb möglichst heimlich gleich nach dem Schlachten, vor dem Aufhängen, betrieben sein. Um die Lungen vom Rindvieh beim Kochen unter Wasser zu halten, benutzte man die „Lungensprütte" (auch Lungenspiele, Abb. 154 c, d), die in älterer Zeit aus natürlichen Holzzweigen, später mit drei Gabelungen aus Eisen und Messinghülsen an den Spitzen hergestellt wurde. Der lange Stiel wird beim Kochen am Kesselhaken oder am Bügel des Kessels festgebunden. Das Gerät ist später durch Holzdeckel ersetzt, mit denen man das Wasser im Kessel zudeckte.

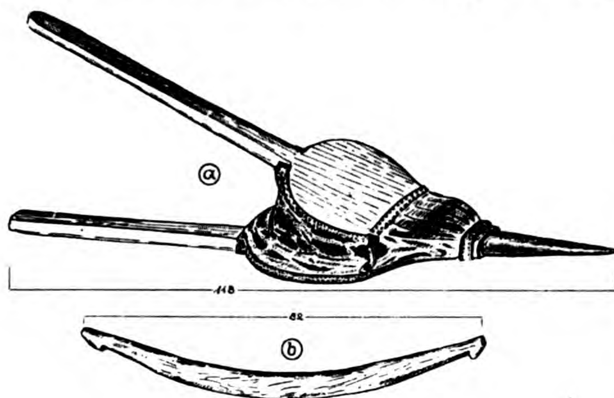


Abb. 155.
a Blasebalg, b Krummholz.

Vom Rind und Schaf gilt als die beste Wurst die Koppwost, zu der Kopffleisch und wenig Grütze genommen wurde. Die lose Rinderwurst, mit mehr Grütze vermengt, wird in Schalen aufbewahrt und in der Pfanne, die in Därme gestopfte auf dem Rost kroß gebraten; man bringt sie in einem großen Zinnteller, dessen Umfang sich nach der Zahl der Familienmitglieder richtet, auf den Tisch. Mit Hafergrütze und Fett wird vom Rind und Schaf die sehr beliebte Haberwost, auch Pinkelwost genannt, hergestellt. Weniger gern gesehen ist die „schwarze Schafwurst" aus Blut, Grütze und Greben mit wenig Fleisch. Aus grobgehakten Abfällen von Rindfleisch, vermischt mit Blut und Grütze, wird schließlich noch die Schwarzwurst bereitet. Alles übrige Fleisch wird wie von den Schweinen gepökelt und geräuchert.

Ist das Schlachten und Wurstmachen beendet, so gibt es, bevor der Schlachter fortgeht, ein gemeinsames Vesperbrot, wobei man mit Anerkennung der wohlgeratenen Wurst, besonders der „Pannwost" nicht spart. Der schon beim Schlachten von den Männern fleißig benutzten Schnapsflasche wird jetzt noch einmal ausgiebig zugesprochen, und das Schnapsglas mit blauem Rand geht oft reihum, so daß der arbeitsreiche Tag in fröhlichster Stimmung endet.

14. Imkerei.

Schon in weit zurückliegenden Zeiten hat man den Honig als wertvolles Nahrungs- und Genußmittel erkannt, bereiteten doch schon unsere heidnischen Vorfahren aus Honig und Wasser den von ihnen sehr geschätzten Met.[155]) Sie werden ursprünglich die Waldbienenzucht betrieben haben, d. h. das Aufsuchen hohler Bäume, in denen Bienen Waben gebaut und in diese Honig gesammelt haben. Später wird die Bienenhaltung in Form von Block- oder Klotzbauten aufgenommen sein. Dieses sind Abschnitte von ausgehöhlten Baumstämmen, die im Walde aufgehängt oder an geeigneten Orten ausgesetzt sind. Von einer derartigen Waldbienenzucht erfolgte der Übergang zur Hausbienenzucht mit Verwendung der aus Stroh angefertigten Bienenkörbe; wann solche Strohkörbe zuerst benutzt sind, ist nicht mehr festzustellen.

In der Heide hat die Imkerei seit Jahrhunderten besondere Bedeutung gehabt, und von kundigster Seite werden die Heideimker „für die handgewandtesten Imker der Welt erklärt, die ohne Widerrede den meisten Honig in Deutschland ernten" (Aug. v. Berlepsch).[156]) Es gab noch bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts in der Lüneburger Heide kein Dorf und kaum ein Gehöft, in dem Bienenwirtschaft nicht in größerem oder kleinerem Umfange betrieben wurde. Doch war schon damals die Imkerei im Rückgange begriffen. Das geht aus einem Bericht vom Jahre 1852 deutlich hervor. „Die Bienenzucht, namentlich die sogenannte Wanderimkerei machte früher, als von den 4¼ Millionen Morgen Areal[157]) im Lüneburgischen etwa 2 Millionen noch aus Heideblößen, Mooren und Heidhölzern bestand, einen Hauptkultur- und Erwerbszweig der Heidebewohner aus. Die Hofbesitzer gaben sich meistens selbst damit ab, und es wurden im Lüneburgischen mindestens 120000 Lagden Mutterstöcke, Standbienen, Leibbienen (Liefimmen) gehalten.[158]) Jetzt, nachdem gegen 500000 Morgen Heide zu Acker und Wiesen urbar gemacht und etwa ein Drittel soviel mit Holz besamt ist, nachdem der Hofbesitzer erkannt hat, daß er seine Zeit besser in seiner Landwirtschaft benutzen kann, werden kaum noch ¾ soviel Bienen wie sonst gehalten."[159])

Inzwischen hat die Imkerei in der ganzen Heide erheblich weiter abgenommen, und wenn früher zu einem vollständigen bäuerlichen Betriebe auf den größeren Höfen neben einer oder zwei Herden Heidschnucken wenigstens eine Lagd überwinterter Mutterstöcke gehörte, so sind jetzt viele Hofbesitzer ganz von der Bienenwirtschaft abgekommen. Wo diese noch besteht, wird sie in den meisten Fällen von Lohnimkern wahrgenommen. Der Imkereibetrieb hat zwar im Laufe der Zeit im einzelnen Verbesserungen erfahren, er ist aber im großen und ganzen seit Jahrhunderten derselbe geblieben.

---

[155]) U. Berner, Geschichte der Betriebsweise der deutschen Bienenzucht in den Grundlinien (1920), 8. Heft.

[156]) G. H. Lehzen, Die Hauptstücke aus der Betriebsweise der Lüneburger Bienenzucht, neu bearb. v. E. Knoke (1922), ein im folgenden mehrfach benutztes Büchlein. Schon 1798 erschien in Celle vom Pastor C. F. Kaiser in Bergen eine „Anleitung zur Korb-Bienenzucht in den Lüneburgischen Heidegegenden". Im folgenden sind vor allem auch Mitteilungen von Heinrich Kohlmeyer (vgl. oben Anm. 4) wiedergegeben.

[157]) 1 hannoverscher Morgen ist gleich 2621 qm oder 26,21 a = 120 Quadratruten.

[158]) Eine Lagd (Lacht) ist die Einheitsbezeichnung für die Gesamtzahl von 50—60, auch wohl 70 einzelnen Bienenvölkern, wie sie in ihren Körben in der unten (S. 202) beschriebenen Weise im Viereck zusammengestellt sind.

[159]) Festgabe f. d. XV. Verslg. dtsch. Land- u. Forstwirte, Hann. 1852, S. 215.

Einige Mutterstöcke werden als „Hausbienen" von jeher auf fast sämtlichen Höfen gehalten. Sie werden im Frühjahre nicht mit „ins Land" geschickt (s. unten S. 213), sondern stehen während des ganzen Jahres in einem Bienenzaune in nicht zu weiter Entfernung vom Hofe. Die Wartung dieser Hausbienen übernimmt in den meisten Fällen der Bauer selbst oder eins seiner Familienmitglieder als Imker (auch Bienenvater genannt). Die heranwachsenden Haussöhne pflegen in einer zwei oder drei Sommer dauernden Lehrzeit bei einem als tüchtig bekannten Imker die Imkerei zu erlernen. Einer von ihnen, die ja viel-

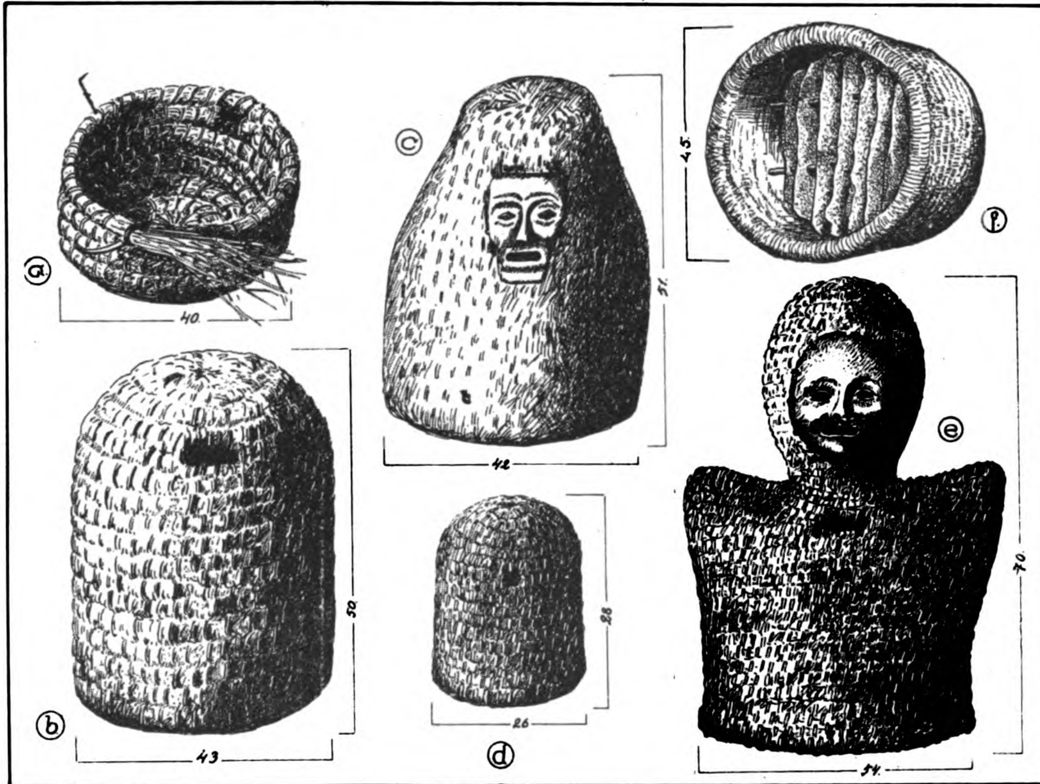


Abb. 156. Bienenkörbe.
a Korb in Arbeit, c und e „Bannkörbe", d „Pott", f Korb von innen, mit Waben.

fach dauernd auf dem Hofe bleiben, kann dann die Imkerei übernehmen, die bei größerem Umfang mit ihren mannigfachen Obliegenheiten einem Mann nahezu das ganze Jahr hindurch vollauf zu tun gibt.

Das erste ist, den Bienen ihre Wohnung zu bereiten. Der **Bienenkorb** (Immenkorf, Immenkiepe, Abb. 156) wird vom Imker selbst angefertigt, und zwar aus Strohwulsten, die durch einen Ring gezogen, mittels eines eisernen oder auch beinernen Pfriemens (Prein) mit Tannenwurzeln zusammengeflochten und mit Kuhmist verschmiert werden (Abb. 157 a).[160])

[160]) Vgl. Lehzen-Knoke, S. 45, 49—54. C. F. Kaiser rät davon ab, den Kuhmist wie üblich mit Lehm zu vermischen. — Ein solcher Korb ist so fest, daß das auf der Seite liegende Bauwerk sich unter der Last eines daraufstehenden Erwachsenen nicht im geringsten bewegt; Schatzberg-Brink bei Bock, Alte Berufe S. 54.

Die Tannenwurzeln werden mit dem „Schnitzer" gespalten, einem besonders stark gearbeiteten kurzen Messer (Abb. 157 b). Damit schneidet man zuerst das obere Ende der etwa fingerdicken Wurzel glatt und macht einen Einschnitt in die Mitte der erhaltenen Fläche, der mit der Hand verlängert werden kann, da Tannenwurzeln leicht spalten. Man nennt diese Arbeit des Auseinanderreißens „Wörtel klöben". Die so gespaltenen Wurzeln werden nötigenfalls mit dem Schnitzer glatt „geschrapt". — Man erwartet von solchen gut gearbeiteten Bienenkörben eine Gebrauchsdauer von 100 Jahren. Bis etwa 1850 machte man sie immer nach oben hochgewölbt und etwas zugespitzt (Abb. 156c, vgl. Kaiser S. 15); später wurden sie abgeflacht, wie sie noch heute im Gebrauch sind (Abb. 156 b).

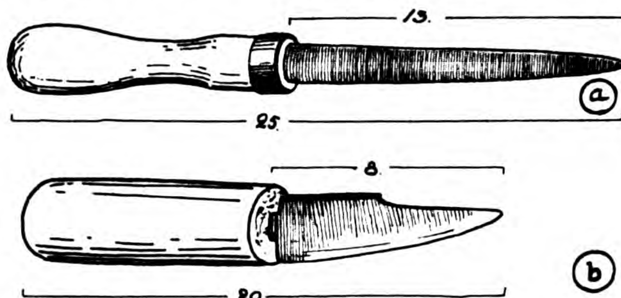


Abb. 157.
Pfriemen (a) und Schnitzer (b) für Bienenkörbe.

Vor der Benutzung klebt der Imker in die obere Rundung des Korbes rechtwinklig zum Flugloch und in etwa 3 cm Abstand voneinander eine Anzahl Wachsstreifen; sie dienen den Bienen als Richtschnur für den Anfang der Waben und deren regelmäßigen und ökonomischen Aufbau. Es finden gewöhnlich neun Waben im Korbe Platz, die beiden kleinsten Scheiben an den Seiten heißen Backenscheiben. Zur Befestigung der Wachswaben dient eine Anzahl — etwa sechs — Stäbchen (Speilen, Spraten, Sprüten) aus Holz von wilden Rosen[161]), die von außen quer durch den Korb meistens rechtwinklig zum künftigen Bau gesteckt werden (Abb. 156 f). Die Zellen sind aus zwei Reihen gebaut, in einem nach unten geneigten Winkel von etwa 40° zueinander gerichtet, und fassen an drei Seiten ineinander. Die Bienen sind die besten Baumeister, da sie unter genauester Ausnutzung des Raumes mit wenigstem Material genau mathematisch zu bauen verstehen.[162])

Die Bienenkörbe werden in dem an einer geschützten Stelle im Viereck errichteten Bienenzaun (Immentun) aufgestellt (Abb. 158, 160). Früher diente an Stelle des Bienenzauns häufig die „Erdlie", die wohl als Urform des ersteren anzusehen ist (Abb. 159). Sie bestand ursprünglich aus einem auf den Erdboden gelegten einfachen Brett, auf das die Bienenkörbe,

---

[161]) Wilde Rosen eignen sich besonders gut zu diesem Zweck, weil sie glatt und gerade gewachsen sind, doch kann jedes andere Holz ebenfalls verwendet werden, das die gleichen Eigenschaften bei großer Haltbarkeit besitzt.

[162]) Da das Bienenwerk so fest in den Körben sitzt, daß die Waben nicht ohne Herausziehen der Speilen herausgenommen werden können, bezeichnet man diese Betriebsweise als „Stabilbau". Um 1860 wurden die ersten Versuche mit sogenannten Bogenstülpern gemacht. Es sind dies ebenfalls Strohkörbe, aber von rechteckiger Form. In diese Körbe steckte man Rahmen aus Holz, die von den Bienen mit Waben ausgebaut wurden. Die einzelnen Rahmen konnten jederzeit aus dem Korb genommen werden, daher nennt man diese Betriebsweise „Mobilbau". In anderen Teilen Deutschlands verwendete man an Stelle der Strohkörbe Holzkasten. Der Mobilbau hat viele Vorteile, doch der Heidimker hat sich im großen und ganzen ablehnend gegen ihn verhalten. Er bleibt auch in der Gegenwart dem Stabilbau und damit der Väter Art treu. Der Strohkorb hat große Vorzüge für Warmhaltung und Lüftung; Lehzen-Knoke S. 46.

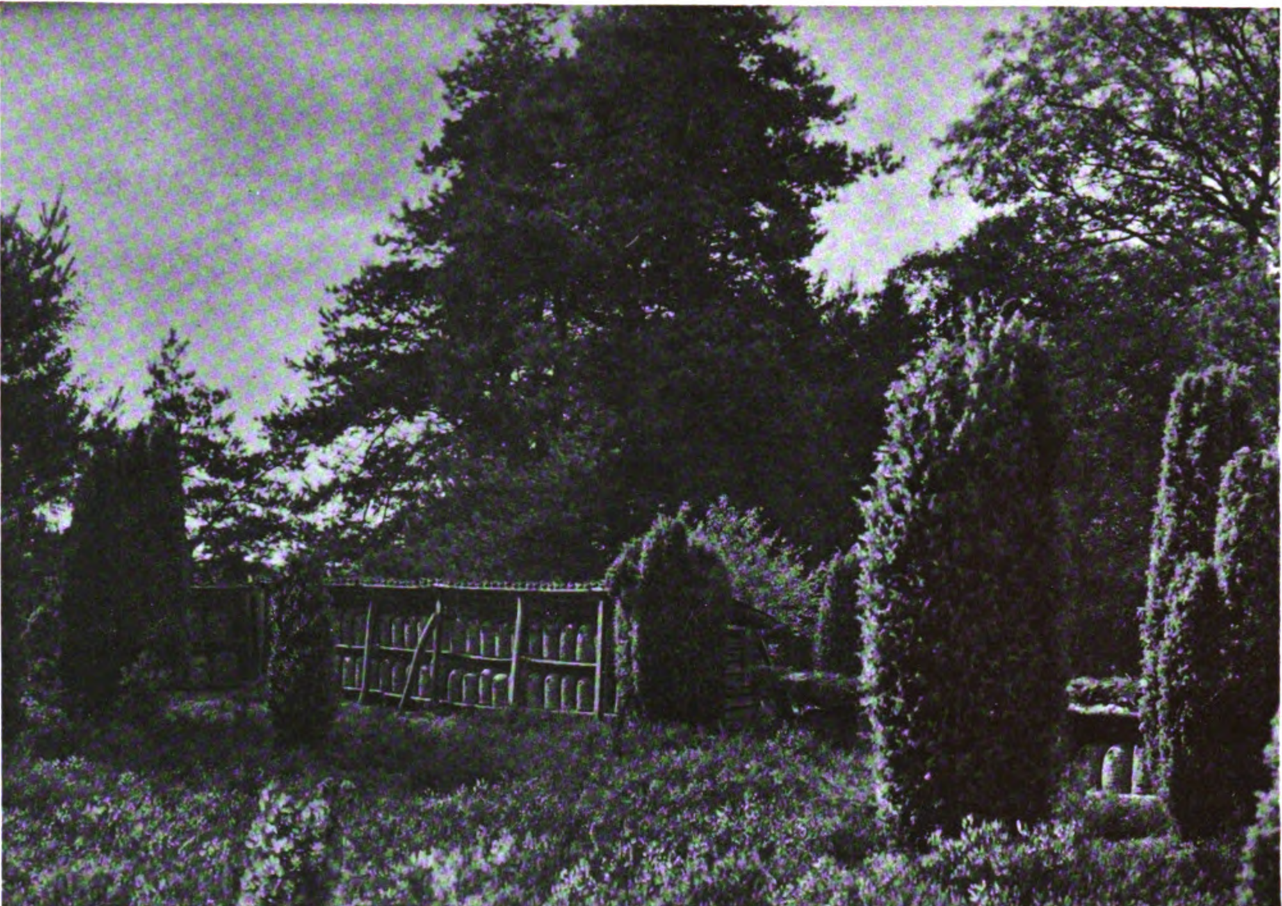


Abb. 158. Bienenstand in der Raubkammer (rechts Erdlie). Phot. L. Mundschenk.

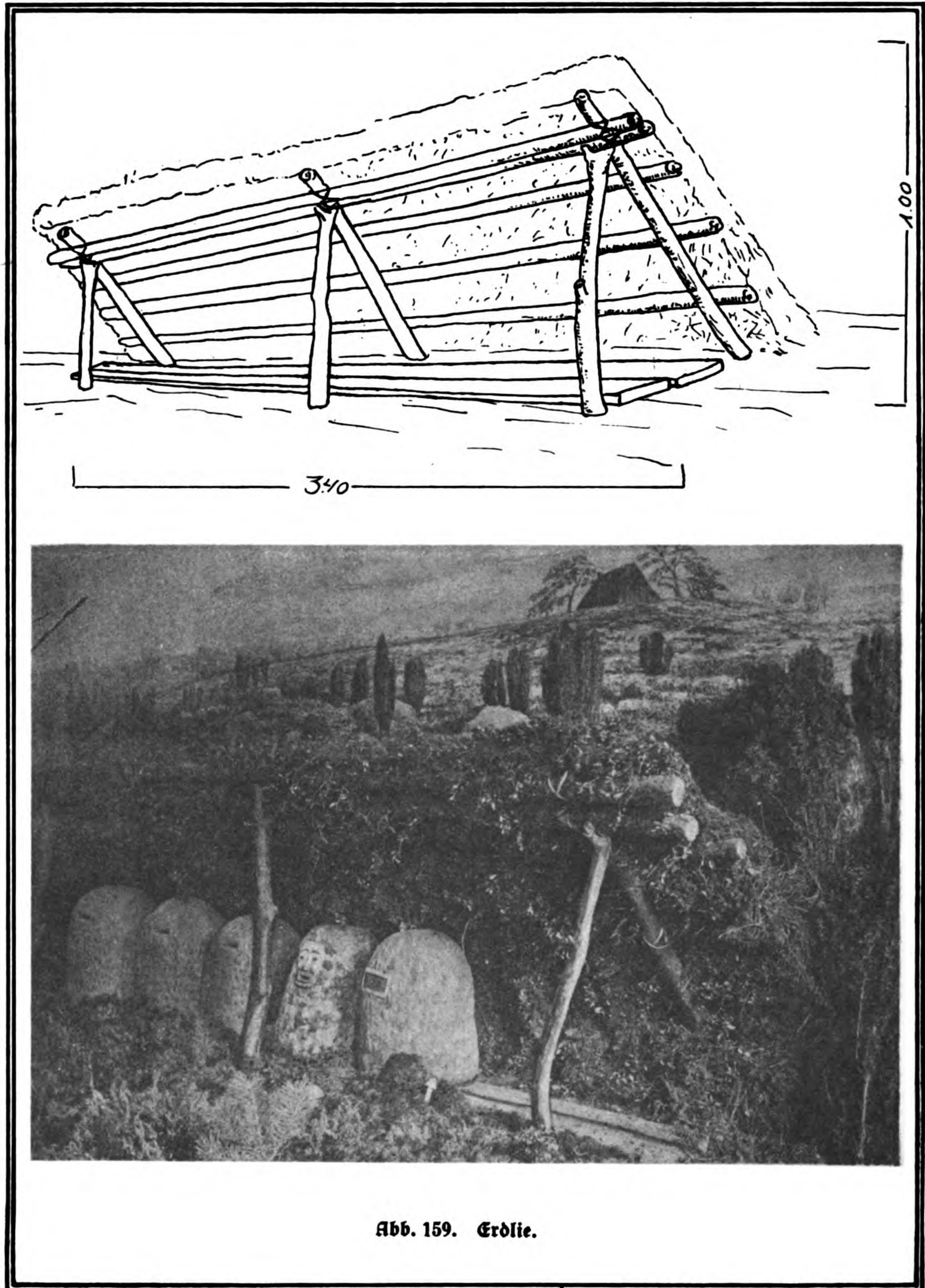


Abb. 159. Erdlie.

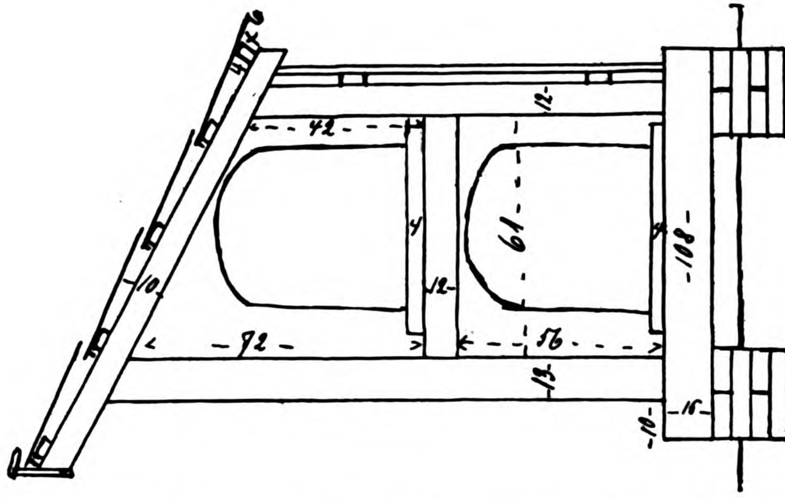


Abb. 160. Bienenzaun.
Inneres einer Lagd und Querschnitt (aus Lehzen-Knotes „Hauptstücken", Abb. 11 und 12).

mit der offenen Seite nach unten, gestellt wurden. Um diese gegen Regen zu schützen, wurde ihre obere abgerundete Seite mit Heideplaggen belegt. Später trat an deren Stelle ein einfaches, mit Heideplaggen bedecktes Lattendach, dessen eine Seite auf einem Erdwall ruhte, während die andere, schräg nach oben gerichtet, durch Holzstützen einen Halt hatte. Auf dem Erdboden des so gebildeten Halbdaches wurde ein etwa 5 m langes, 50 cm breites und 5 cm

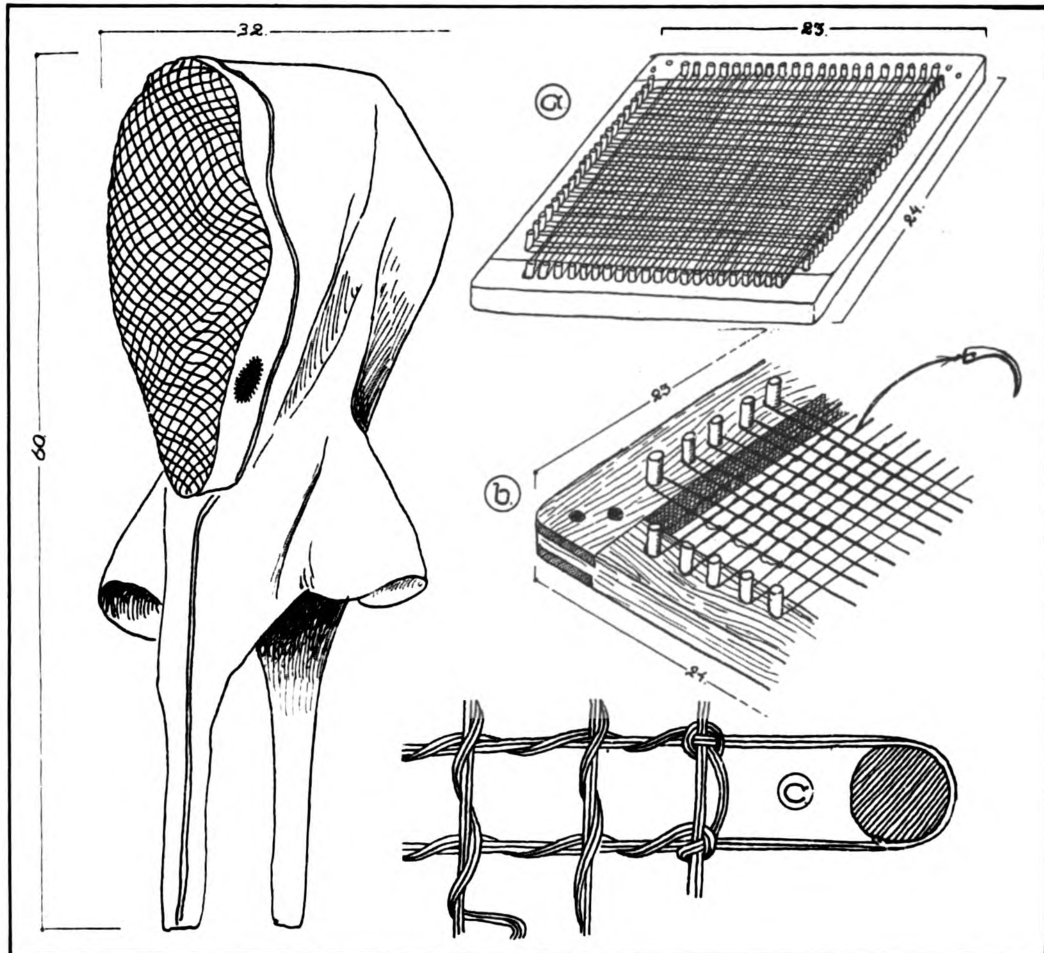


Abb. 161. Imkerhaube. Abb. 162. Anfertigung des Imkerhaubennetzes: a, b Rahmen mit Pfriemen, c das Geflecht, stark vergrößert.

dickes Eichenbrett niedergelegt, das einer Anzahl von Bienenkörben als Unterlage diente. Diese Urform der Bienenzäune ist meist aus der Lüneburger Heide verschwunden, aber die Stätten, wo solche einst standen, sind noch in einsamer Heide beim Wacholderbusch zu finden. Eine Original-„Erdlie" hat im Celler Museum naturgetreue Aufstellung gefunden und wird dort die Erinnerung an die jahrhundertealte Urform lebendig erhalten (Abb. 159).[163])

[163]) Ursprünglich soll die Erdlie rund aufgestellt sein, so bei Mechtersen mit 25 m Durchmesser; Lüneb. Heimatbuch II 151.

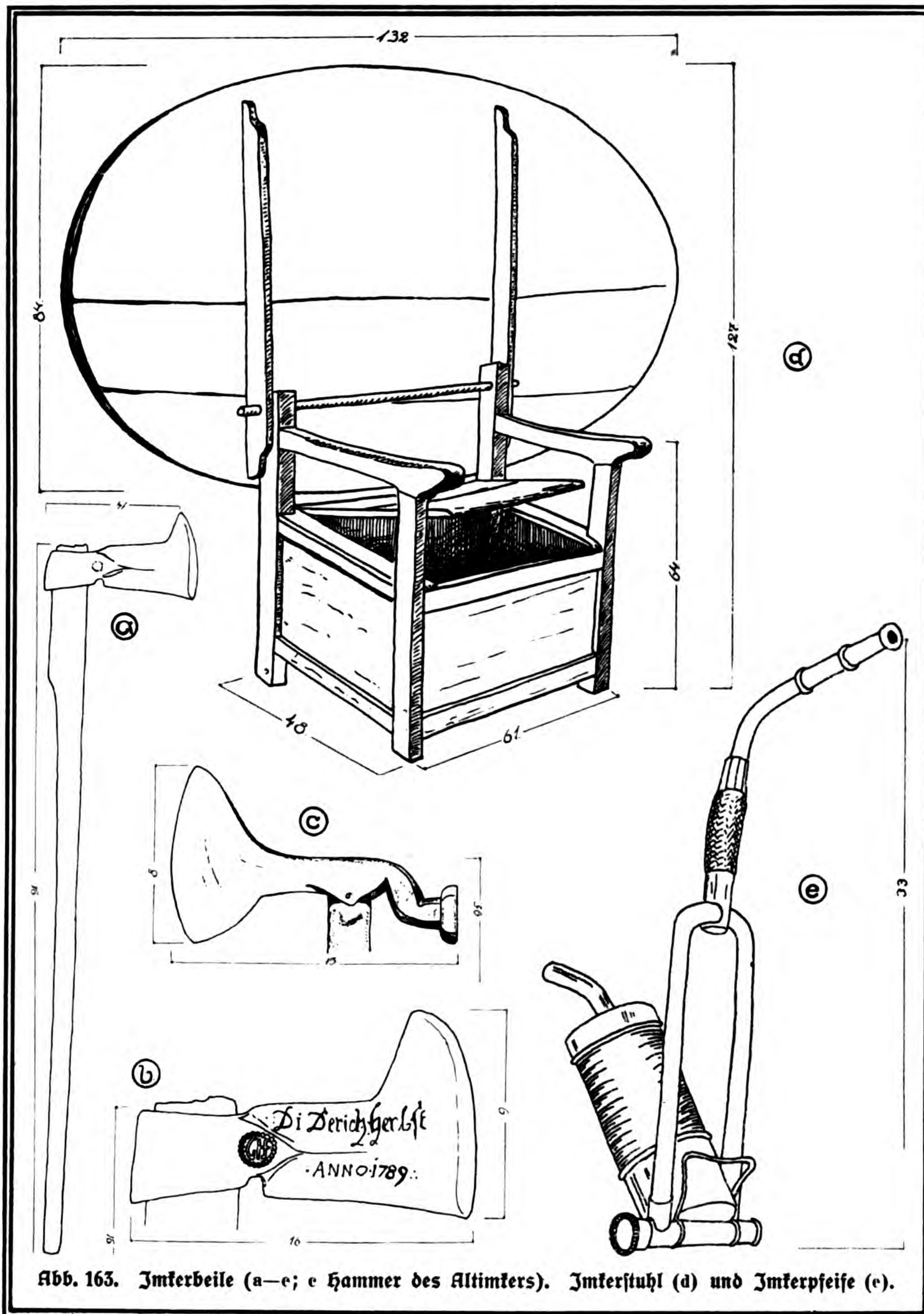


Abb. 163. Imkerbeile (a—c; c Hammer des Altimkers). Imkerstuhl (d) und Imkerpfeife (e).

In jeden Bienenzaun stellte man früher einen oder mehrere „Bannkörbe" (Bannkorf, Abb. 156 c/e) — Bienenkörbe, die an ihren Vorderseiten menschliche Gesichter in zuweilen sehr kunstvoller Ausführung trugen. Sie hatten nach altem Glauben die Kraft, jegliches Unglück, besonders Krankheiten und Verhexungen zu „bannen", d. h. von den Bienenvölkern des Besitzers fernzuhalten, sowie Diebe an ihrem bösen Vorhaben zu hindern.[164])

Um im Bienenzaun ungestört von Bienenstichen arbeiten zu können, schützt der Imker seinen Kopf durch die Bienenhaube (Imkerhube, Immenhube, Abb. 161). Sie ist beutelartig aus Leinen gearbeitet; vor dem Gesichte sitzt, um Atmen und Sehen zu ermöglichen, ein Netz aus Pferdehaar, das der Imker gewöhnlich vermittelst eines Holzrahmens selbst anfertigt (Abb. 162). Der Imker steckt durch ein in der Haube befindliches Loch die Spitze seiner Tabakspfeife (Imkerpipe). Diese hat auf einem metallenen Deckel eine etwa 4 cm hohe Röhre, durch die er Tabaksrauch bläst, um bestimmte Stellen, an denen er Hantierungen vorzunehmen wünscht, von Bienen frei zu bekommen (Abb. 163 e). Da viele Arbeiten am besten im Sitzen, andere nur an einem Tisch vorgenommen werden können, hatte man früher ein echt bäuerlich praktisches Gerät, das beiden Zwecken diente, den Imkerstuhl (Imkerstaul). Es ist ein kräftiger Holzstuhl mit geraden Armlehnen, über die die Rückwand nicht emporragt; oben an der Rückwand sitzt eine Tischplatte, die an Gelenkbändern sich nach vorn niederklappen läßt und sich dort auf die beiden Armlehnen legt. Im Celler Museum sind zwei derartige Stühle, von denen der eine noch eine dritte Verwendungsmöglichkeit bietet. Bei diesem ist der Holzsitz aufklappbar; unter ihm befindet sich ein geräumiger Holzkasten zur Aufnahme kleinerer Arbeitsgeräte (Abb. 163 d).

Das charakteristischste Gerät des alten Heideimkers aber war das Imkerbeil (Imkerbiel, Abb. 163). Die meisten Imker der jetzigen Zeit kennen dies Handwerksgerät der alten Zeit nicht mehr. Über dessen frühere Bedeutung gibt M. Böcker (Eschede) folgende Nachricht.[165]) Die vorzügliche Sammlung des Vaterländischen Museums in Celle besitzt allein neun prächtige Exemplare mit den Jahreszahlen 1730, 1743, 1789, 1818 usw. Das Imkerbeil war das Zunftzeichen des Imkers; es diente ihm als Handwerksgerät, Spazierstock und auch als Waffe bei seinen einsamen Wanderungen durch die Heide. Zu Ehren kam das Imkerbeil besonders am Imkersonntag. Dieser Sonntag fiel in die Zeit, in der die Imker nach dem stattgehabten Schwärmen „aus dem Lande" zurückkehrten. An ihrem Imkersonntag war gemeinsamer Kirchgang. Das Beil wurde mit in die Kirche genommen; die Imker hatten es auf ihrem Platze neben sich, Beil nach unten, Stiel nach oben. Der letztere hat die Länge eines zu der betreffenden Person passenden Spazierstockes; er war gewöhnlich von Eichenholz gefertigt. Nach dem Gottesdienste stellten sich die Imker einschließlich der Lehrlinge in einer Reihe auf.[166]) Der Altimker musterte nun seine Zunftgenossen. Während er mit ihnen sprach,

---

[164]) Die merkwürdigsten besitzt wohl das Nienburger Museum; Peßler, Deutsche Volkskunst, Band I, Niedersachsen, Abb. 64. Vgl. auch Lehzen-Knoke S. 53 f.

[165]) Zuerst veröffentlicht auf Grund von Mitteilungen aus dem Celler Museum, in Niedersachsen XXIII 184, neuerdings ausführlicher mit Abbildungen sämtlicher ihm bekannter Beile in der „Spinnstube" (Beilage zum Göttinger Tageblatt) Jahrg. 1, (1924) Nr. 5 und 6. Sie stammen alle aus dem näheren Umkreise von Hermannsburg und Bergen; doch hat Pastor Bode auch in Wilsede ein Exemplar aufgetrieben.

[166]) In Hermannsburg warteten sie in dieser Aufstellung, bis Pastor Louis Harms im Ornat aus der Kirche trat und sie und ihre Arbeit an den Bienen im kommenden Jahre segnete (Bode).

mußten zu beiden Seiten von ihm je drei von ihnen das Beil als Achtung für den Altimker präsentieren. Wer seine Bienen nicht in Ordnung hatte, der wurde tüchtig abgekanzelt, besonders die Lehrlinge. Diese konnten nach einjähriger Tätigkeit zum Imkersonntag erscheinen. Hatte einer von ihnen seine Schuldigkeit nicht getan, so sagte er diesem etwa: „Du mußt noch ein Johr lehr'n und geist taukum Johr mit .....“ (Dabei wies er auf einen sehr strengen Lehrherrn). Für den Meister, der den Lehrling bisher gehabt hatte, war dies natürlich ein großer Schimpf. Den tüchtigen Lehrling lobte er. Nach Beendigung seiner Amtsaussprache sagte er ungefähr: „Sau, Jungs, weil wi nu arl binanner sünd, wütt wi nah'n Kraug un einen tauhop drinken.“ Dann ging's in den Krug, der Altmeister voran. Saß jemand am Tisch, so schlug der Altimker mit seinem Bannhammer auf den Tisch und sagte: „Platz hier, hüt is uus Imkersünndag, us hört dei Disch“. Wenn sie dann 4 oder 5 aus den großen Blaurändern getrunken und sich gegenseitig ausgesprochen hatten, dann sagte der Altimker: „Sau, nu hewwt wi naug, nu wütt wi wedder na us' Immen gahn“.

Der Bannhammer des Altimkers (Abb. 163 c) war ein Imkerbeil wie die anderen, nur befand sich auf der Rückseite ein kleiner angeschmiedeter Knauf zum Aufschlagen. Im Celler Museum befindet sich eins von diesen seltenen Beilen. Außerdem liegt dort noch ein Imkerbeil, dessen Stiel nur eine Spanne (20 cm) lang ist. Damit schlug der Imker die Wachskugeln entzwei, die er vorher aus dem „Sommerwachs ohne Honig“ geknetet hatte. Die Imkerbeile sind mit den Anfangsbuchstaben der Besitzer versehen, häufig auch mit Jahreszahl, oft auch mit dem Zeichen des Schmiedes.

Daß die Imker ihre Beile auch als Waffe zu ihrer Verteidigung zu gebrauchen verstanden, davon wird folgendes erzählt: Auf einem Jahrmarkte in Hildesheim, auf dem die Heidimker in größerer Anzahl vertreten waren, soll es zu einer blutigen Rauferei mit anderen Marktbesuchern gekommen sein. Die Imker verteidigten sich hierbei mit ihren Imkerbeilen derartig erfolgreich, daß sie als die Sieger den Platz behaupteten. Allerdings hatte dieses Vorkommnis die Folge, daß den Imkern später das Tragen des Beiles in der Stadt untersagt wurde. Jedenfalls hieß es bei der Imkerfahrt ins Hildesheimsche (s. unten S. 213), wenn der Wagen fertig gepackt war, immer: Vergeßt aber das Imkerbeil nicht![167])

Die Tätigkeit des Imkers richtet sich nach der schon von Natur so erstaunlich ausgebildeten Ordnung im Leben der Bienen, auf deren Eigentümlichkeiten hier nur andeutungsweise eingegangen werden kann. Das Bienenvolk, die Bewohner eines Korbes, besteht aus einer Königin (Weisel, Wiesen), den Drohnen (Draunen) und den Arbeitsbienen (Immen). Letztere sind am zahlreichsten vorhanden, in guten Körben bis zu 30 000 Stück; 5000 Bienen wiegen ein Pfund. Die Königin ist an ihrem schlanken und längeren Körperbau zu erkennen. Sie verläßt nur zum Hochzeitsfluge den Korb. Sobald die Königin „garig“, d. h. „befruchtet“ ist, ist sie eifrig beschäftigt, mit dem „Insticken“ zu beginnen und ein Ei in jede der Wachszellen zu legen. Eine gute Königin legt in der Hauptentwicklungszeit der Bienen täglich bis zu 3000 Eiern. Ist sie lässig hierin oder überschlägt sie Zellen, so nennt der Imker

[167]) H. Kohlmeyer überliefert noch aus Imkerkreisen, die Wanderimker hätten das Beil statt eines Handstockes benutzt und jedem Neuling ihrer Zunft, der mit einem Handstocke einherstolziert wäre, eins mit dem Beil versetzt und den Stock in Stücke geschlagen. — Bei Abschluß der Korrektur erscheint: Rich. Schmidt-Rühme, Imkerbeile; Bienenwirtsch. Zentralbl. Hannover 1926, Nr. 10.

sie eine schlechte Königin. Ist die Befruchtung der Königin auf ihrem Hochzeitsfluge infolge ungünstigen Wetters oder Körperfehlern der Königin nicht gelungen, so legt sie doch Eier; aus diesen unbefruchteten Eiern entstehen Drohnen.[168]) Eine solche unbefruchtete Königin nennt der Imker: „Dreckkönigin". Die Königin ist zwei bis drei Jahre als solche tätig. Die Zelle, aus der eine Königin schlüpft, wird „Wiesdöpp" genannt, sie ist wesentlich größer und anders geformt als die der Drohnen und Arbeitsbienen.

Die Drohnen, die sich den Arbeitsbienen gegenüber stark in der Minderheit befinden, sind die männlichen Bienen, denen die Befruchtung der Königin obliegt. Weitere Arbeit leisten die Drohnen nicht, doch haben sie vielleicht die Aufgabe, für die richtige Erwärmung

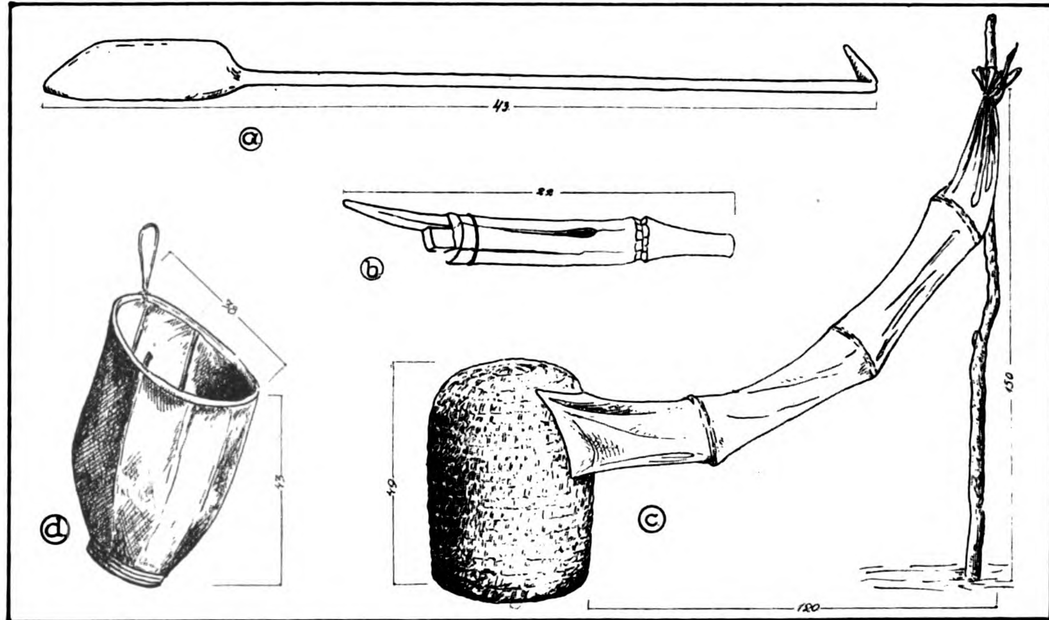


Abb. 164.
Drohnenmesser (a), Kloben (b), Schwarmbeutel (c), Sänger (d).

des Korbinnern zu sorgen, um dadurch das Ausschlüpfen der jungen Bienen aus den Zellen zu fördern. Die Königin wird nur einmal in ihrem Leben begattet und zwar, wie schon erwähnt, während eines Ausfluges in freier Luft. Es ist deshalb dem Imker nicht erwünscht, viel Drohnenwerk (Draunenwark), Zellen, aus denen Drohnen kriechen, zu haben. Er schneidet in diesem Falle das zuviel vorhandene Drohnenwerk mit dem Drohnenmesser (Draunenmest, Abb. 164 a) heraus, um einen zu starken Nachwuchs der Drohnen zu verhindern. Diese haben keinen Stachel und sind somit den Arbeitsbienen gegenüber wehrlos.

Die eigentliche Arbeit, der Aufbau der Wachswaben und das Sammeln des Honigs wird von den Arbeitsbienen geleistet. Sie sind kleiner als die Drohnen und leben nur der Arbeit. Sie sammeln Honig und Blütenstaub — das Brot zur Fütterung der Brut, das sogenannte

[168]) In einem Korbe mit unbefruchteter Königin können dagegen nie Arbeitsbienen und Königinnen entstehen, da sich neben einer unbefruchteten Königin keine befruchtete in demselben Korbe befindet, die allein Arbeitsbienen und Königinnen hervorbringt, und außerdem Drohnen.

Bienenbrot. Das Wachs zum Aufbau der Waben ist ein Ausscheidungsprodukt ihres Körpers, das sie aus dessen Leibringen absondern. Sie bauen sämtliche Wachszellen im Korbe, verdeckeln die Brutzellen mit Wachs und bereiten den Futtersaft für die Larven. 21 Tage nach dem „Insticken" schlüpfen die jungen Bienen aus.

Die Schwarmzeit beginnt, sobald die Arbeitsbienen die Wiesdöpps verdeckelt haben, dann verläßt die alte Königin mit dem alten, d. h. überwinterten „Vieh" — Ausdruck für die Bewohner eines Bienenkorbes — den Korb. Dieser Schwarm wird „Vorschwarm" genannt. Würde die alte vorjährige Königin den Korb nicht mit dem Vorschwarm verlassen, so würde sie von den jungen aus den Wiesdöpps schlüpfenden Königinnen totgestochen werden. Der Imker fängt den Vorschwarm mit einem Fangbeutel (Fangbüdel), auch Schwarmbeutel (Swarmbüdel) genannt, ein (Abb. 164 c), um ihn mitsamt der alten Königin in einen leeren Bienenkorb zu schütten, in dem sich die Entwicklung des Volkes in der eben geschilderten Weise wiederholt, bis in günstigen Jahren die alte Königin zum zweiten Male mit dem alten Volk in dem sogenannten „Heidschwarm" abzieht. Das im Korb zurückgebliebene junge Volk ist der „Schwärmer". Der Schwarm- oder Fangbeutel — nicht zu verwechseln mit dem nachher noch zu erwähnenden „Fänger" — ist ein aus leichtem Gazestoff hergestellter langer Beutel, dessen offenes Ende mit kurzen Holzpflöcken vor dem Flugloch (Tielock, Tiel) des Bienenkorbs befestigt wird, während das andere mit einer Zugschnur zu schließen ist. Verlassen die Bienen zum Ausschwärmen das Flugloch, so geraten sie in den Fangbeutel; ist der ganze Schwarm darin, so nimmt der Imker den Fangbeutel ab, bindet ihn zu und hängt ihn eine Weile in den Schatten. Haben sich die Bienen beruhigt, so schüttet der Imker den Schwarm in einen leeren Korb. Einige Tage, nachdem der erwähnte Vorschwarm seinen Korb verlassen hat, fällt ein zweiter Schwarm, der Nachschwarm mit den inzwischen ausgeschlüpften jungen Königinnen. Dieses wiederholt sich in günstigen Jahren sechs- bis siebenmal. Um über den Stand der Entwicklung der einzelnen Völker einen Überblick zu haben, pflegt der Imker kleine am Ende zugespitzte Brettchen über, unter oder neben das „Tielock" zu stecken ('n Sticken bistäken), je nachdem, ob es sich um einen Mutterstock, einen Vorschwarm oder einen Nachschwarm handelt, — ein vielleicht uralter Gebrauch, den heute wohl meist schriftliche Numerierung und Buchführung ersetzt hat (Schmidt-Rühme).

Diese Nachschwärme setzen sich gewöhnlich an einen Strauch oder einen Zweig. Der Imker, der ihren Ruheplatz gewöhnlich bald erkennt, stößt sie in einen dünnwandigen leichten Korb, um sie abends zu Völkern von zweieinhalb bis drei Pfund Schwere zu vereinigen. Um die zahlreichen im Nachschwarm befindlichen Königinnen pflegt sich der Imker in der Regel nicht zu kümmern. Sie bekämpfen sich gegenseitig. Die Siegerin bleibt allein im Korb. Die toten Königinnen liegen am anderen Morgen auf dem Bodenbrett. Hat sich ein Nachschwarm an einem hochsitzenden Zweig niedergelassen, so bereitet dessen Einfangen oft Schwierigkeit. Der Imker bedient sich dazu eines, dem Schmetterlingsnetze ähnlichen, an einer langen Stange befestigten Gerätes, des „Fängers" (lichte Imkiep, Abb. 164 d).

Der Imker muß seine Körbe in der Schwarmzeit sehr genau beobachten, um das bevorstehende Schwärmen rechtzeitig zu erkennen und den Schwarm sofort einzufangen. Dies ist besonders bei den Vorschwärmen erforderlich, da beim Zusammenfliegen eines Vorschwarms mit einem Nachschwarm stets die alte befruchtete Königin verloren geht. Verliert

ein Vorschwarm oder ein Heidschwarm während des Schwärmens die Königin, so fliegt das Volk auf den Mutterstock zurück. Er ist für den Imker verloren, falls er keine befruchtete Königin in Reserve hat, die er dem wiesenlosen Volk zur Annahme zuteilen kann. Um befruchtete Königinnen für solche Fälle zur Verfügung zu haben, werden aus den ersten Nachschwärmen kleinere Völker in sogenannten Pötten aufgestellt (Pott, Putt: „Topf", ein kleiner Korb, Abb. 156 d). Die Königin wird befruchtet, indem sie zum Hochzeitsflug den Korb verläßt und in die Luft fliegt, in der über dem Bienenstande Drohnen, die, wie an anderer Stelle schon erwähnt ist, die Befruchtung ausführen, ständig umherfliegen. Ist nun der Fall eingetreten, daß einem „wiesenlos" gewordenen Volk eine neue Königin gegeben werden muß, so schüttet der Imker entweder das ganze Volk eines Potts mit der Königin in den wiesenlosen Korb, oder er stellt den kleinen Pott mit der Öffnung nach oben unter den Korb, in welchem Falle die Bienen des Potts mit ihrer Königin in den oberen Korb umziehen. Der Imker kann auch den „Weisen" nach ihrer Befruchtung in einen Kloben oder Kluben, ein ausgehöhltes Haselnußstäbchen mit schmalem Schlitz (Abb. 164 b), setzen, den Kloben dann mit einem Holzpflock verschließen und ihn so in den Korb mit dem weisellosen Volk stecken. Die Königin wird dann von den Bienen durch den Schlitz im Kloben gefüttert. Nach etwa 24 Stunden wird der Holzpflock herausgezogen und durch einen Wachsdeckel ersetzt, den die Bienen jedoch schon nach kurzer Zeit beseitigen und dadurch die Königin befreien.

Nachschwärme, die ihre befruchtete Königin verloren haben, werden auf ähnliche Weise gerettet, nur mit dem Unterschiede, daß jedem Nachschwarm mehrere Kloben mit je einer noch nicht befruchteten Königin zur Wahl zugeführt werden. Dies geschieht, indem man mehrere Kloben in den Korb steckt. Diejenige Königin, die nunmehr in ihrem Kloben von den Bienen gefüttert wird, ist die erwählte des Bienenvolkes. Der Imker erkennt das an Wachsteilchen, die sich infolge des Fütterns an der Außenseite des Spaltes ansetzen. Die nicht gewählten Königinnen werden dann wieder aus dem Korb genommen und mit dem Kloben in einem Korbe, der den Vorschwarm abgegeben hat, für spätere gleiche Fälle aufbewahrt; sie werden auch dort von Bienen gefüttert (vgl. Kaiser S. 99 f.). Ein solcher Korb heißt dann Königinnen- oder Weiselfütterer, früher auch Tütler, eine Bezeichnung, die aber nur noch wenigen alten Imkern in der Hermannsburger Gegend bekannt ist.

Das Herausfinden einer Königin aus dem aus Tausenden von Bienen bestehenden Volke ist nicht leicht. Dem Imker dient hierzu die Wiesenfangbank (Abb. 165 a), eine Holzbank, auf die er sich rittlings setzt. Vor seinem Sitze befindet sich eine runde Öffnung in der Bank, in die der zu prüfende Korb mit der offenen Seite nach oben gesetzt wird. In einigen Teilen der Heide, z. B. der Suderburger Gegend, wird der Schwarm auf ein Leinentuch geschüttet und dann die Königin ausgesucht. Hat der Imker eine Königin gefunden, so nimmt er sie mit dem Finger heraus und setzt sie in einen Kluben und diesen in den Tütler.

Auch gegen äußere Feinde hat der Bienenwärter seine Pflegebefohlenen zu schützen. Besonders gefährlich sind im Sommer die Schwalben, die die mit Blütenstaub vollbeladenen Bienen im Fluge fangen, und im Winter bei hohem Schnee die Meisen. Diese halten sich in Abwesenheit des Imkers gern im Bienenstand auf, um die aus den Fluglöchern kriechenden oder zu ihnen zurückkehrenden Tiere zu fangen. Lassen sich keine Bienen außerhalb des Korbes erblicken, so suchen die Vögel sie durch Ticken mit ihren Schnäbeln an die Außenseite

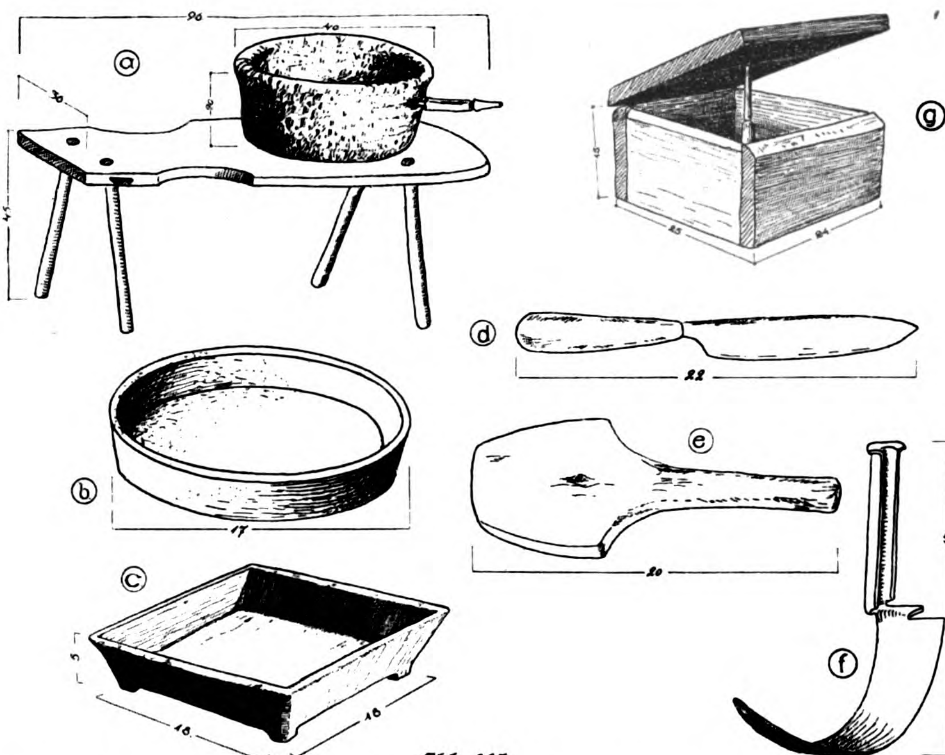


Abb. 165.
a Wiesenfangbank, b, c Immentreul, d Ausbrechmesser, e Honigstab, f Kiepenschraper, g Meisenfalle.

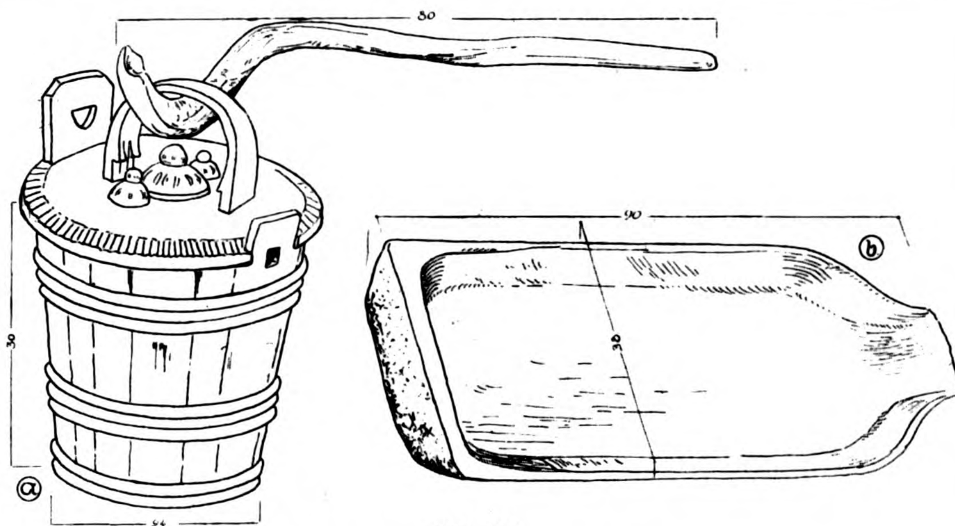


Abb. 166.
a Tünke mit Machangelhaken, b Geffelmolle.

des Bienenkorbes hervorzulocken. Der Grünspecht sucht im Winter mit seinem langen Schnabel ein Loch in den Korb zu hämmern, um dadurch Bienen zu fangen. Der Imker sucht sich dieser Feinde durch Aufstellen von Fallen zu erwehren, die er auf sehr einfache Weise selbst anfertigt (Abb. 165 g), oder er befestigt ein Drahtgeflecht (Schnusel) vor dem Flugloch. Ein Imker, der Vogelfreund ist, zieht dieses Schutzmittel dem Fangen in der Falle stets vor.

Der Imker spricht von einer guten Entwicklung der Bienen, wenn sich die Lagd von ungefähr sechzig Körben Leibbienen durch häufiges Schwärmen auf etwa die vierfache Zahl bis zum Herbst vermehrt hat. Ein solcher Erfolg ist nun aber ohne besondere Vorkehrungen für die Ernährung der Tierchen nicht zu erreichen. Vor allem müssen sie in trachtlosen Zeiten gefüttert werden. Dies geschah früher ausschließlich mit Honig, an dessen Stelle später auch Zucker trat. Als Futterhonig kommt nur reiner Honig, der mit Pollen durchsetzt ist, in Frage. Der Honig wird im Herbst in eine einfache hölzerne Tonne (Honnigtunn) getan und in dieser mit einem hölzernen Honigpümpel eingestampft. Ist die Tonne gefüllt, so wird sie mit einem Holzdeckel verschlossen und bis zum Beginn der Bienenfütterung im Frühjahr auf den Speicher gestellt. Gefüttert wird abends nach dem Fluge. Der Imker hat inzwischen den Futtereimer (Tünke, auch Tink, Abb. 166 a) aus der Honigtonne mit dem Honigstecher (Honnigsteker, Abb. 165 e) gefüllt und an einem über die Schulter getragenen gebogenen Wacholderstock (Machangelhaken)[169]) nach dem Bienenstande getragen. Dort füllt er soviel Futterhonig, als die Bienen nötig haben, in die zuweilen mit kleinen Füßen versehenen flachen hölzernen Futterteller (Immentreul oder auch Immentreil, Abb. 165 b, c) und schiebt sie unter die Körbe, die er einen Augenblick vorn hochhebt, also nach hinten überkippt. Nach wenigen Minuten ist der Treul mit zahlreichen Bienen besetzt, die den Futterhonig nach oben in die Wachszellen holen. Er dient dort neben der Ernährung der alten Bienen auch zur Nahrung für die auslaufenden jungen Bienen. Am anderen Morgen vor Beginn des Fluges nimmt der Imker die leeren Futterteller wieder fort. Es sind auf ihnen dann nur Wachsreste zurückgeblieben. Diese werden mit einem Gänsefittich (Gausfittisch, Fedderflung) auf dem Futterteller zusammengefegt und in einen leeren Bienenkorb getan. Im Sommer bei warmem Wetter formt der Imker diese Wachsreste zu einer Kugel und verwahrt sie bis zur Zeit des Wachspressens im Herbste auf dem Speicher. Diese Kugeln werden im Laufe der Zeit so hart, daß sie vor dem Auspressen in heißem Wasser aufgelöst oder angeblich auch mit dem Imkerbeil zerhauen werden müssen (s. oben S. 207). Außer mit dem Immentreil wird bei gutem Wetter häufig auch noch bei Tage aus der tieferen „Geffelmolle" (Abb. 166 b) gefüttert, die man vor den Körben im Freien aufstellt und mit etwas Stroh belegt, damit die Bienen nicht darin ertrinken. Getränkt werden die Bienen nur in außergewöhnlich trockenen Zeiten. Dann setzt der Imker einen Eimer mit Wasser, dessen Oberfläche mit etwas Moos bedeckt wird, in den Zaun.

Aber auch in den ersten warmen Monaten bietet sich in der Lüneburger Heide dem hungrigen Bienenvolke bei weitem nicht genug Nahrung. Die Heide war in älteren Zeiten noch

[169]) Auch „Wacholderknüppel" oder Tragholz (Dragholt). Die Form des Tragholzes ergab sich teils direkt aus dem Naturholz, teils mußte mit dem Messer durch Biegen, Inswasserlegen und Trocknen nachgeholfen werden. An seinem Ende befindet sich ein Haken, der beim Tragen des Futtereimers durch den ebenfalls aus Wacholderholz gearbeiteten, auf dem Deckel befestigten Bügel gesteckt und dann über die Schulter gelegt wird. Der Bügel dient auch sonst noch als Handgriff und Verschluß des Riegels. Niedersachsen XI S. 350.

weniger als jetzt reich an frühblühenden, honigreichen Kräutern, Sträuchern und Bäumen. Wohl traf man in einzelnen Gärten einige ungepflegte und deshalb schlecht entwickelte Johannis- und Stachelbeersträucher, wohl standen an Bächen, Wassertümpeln und auch Rainen einige Weidenbäume, „Palmen" in der Imkersprache, deren vor den Blättern hervortretende und weithin leuchtende Blüten die Bienen anlockten, wohl waren in der Feldmark einige Stücke Ackerland mit Wintersaat bestellt, deren honigreiche Blüten von den Bienen beflogen wurden, und auch Sumpf und Moor boten mancherlei Pflanzen zur Nahrung, z. B. den im Frühjahr so prächtig blühenden Porst, aber diese und andere Blüten genügten nicht. Der Heidimker sah sich daher von jeher genötigt, im Frühjahre mit seinen Bienen Gegenden aufzusuchen, wo ihnen der Tisch reichlicher gedeckt war. So wanderte er mit seinen Lagden nach den Marschen der Elbe und Weser, in die fruchtbaren Felder des Stiftes Hildesheim, des Kalenberger Landes, des Herzogtums Braunschweig, der Altmark. Als die Eisenbahn die Beförderung erleichterte, brachten einige Imker ihre Bienen bis in das Königreich Sachsen, in die Göttinger Gegend, in das Kurfürstentum Hessen, in die Thüringer Lande mit zeitweilig gutem Erfolge. Das nannte man „ins Land" oder „ins Geblümeziehen". Die Imker bezogen meistens jahrelang ein und denselben Stand „im Lande", wechselten ihn aber, wenn infolge der Bestellung der Ackerflächen mit anderen Kulturpflanzen, z. B. mit Zuckerrüben, ihre Pflegebefohlenen keine genügende Weide mehr vorfanden.[170])

Nahte die Zeit des Übersiedelns ins Land, so begann die Frau des Bauern, dem die Bienen gehörten, die Verproviantierung des Imkers während seiner ganzen Abwesenheit sicherzustellen. Sie fing zeitig an, Eier für diesen Zweck zurückzulegen, und durfte nicht mit Speck, Schinken, Fleisch, Wurst und Butter kargen, was alles der Bienenwärter auf seinem Wagen mitnahm. Der für die Hin- und Rückfahrt nötige Mundvorrat wurde in die Deckelkiepe (Toberkiepe) gepackt, die, während der Fahrt an der Außenseite des Wagens hängend, dem Imker jederzeit leicht zur Hand war. Auch sonst waren noch allerlei Vorbereitungen zu treffen. Die Bienenkörbe mußten geprüft werden, ob sie eine Wanderung, die mit vielem Auf- und Abladen verbunden war, ertrügen. Auch das Bienenvolk selbst wurde einer genauen Prüfung unterzogen, denn ein schadhafter Bau und ein zu schwaches Volk oder gar kranke Bienen waren für die Wanderung nicht geeignet. Die Zeit der Bienenfahrt richtete sich nach dem Wetter; je nach dessen Ausfall zog der Imker zwischen Mitte März und Mitte April ins Land. Schickt ein Bauer seine Bienen zum ersten Male zur Frühjahrsflucht nach auswärts, ohne dort einen festen Zaun zu besitzen, so muß der Imker nach seiner Ankunft sofort mit der Errichtung eines „Immentuns" beginnen. Alles hierzu erforderliche Material, Innenböcke, Bretter und Latten, hat er zu Hause zum Aufstellen vorgearbeitet und mitgebracht; nur die Dachziegel, die auf der Wagenfahrt leicht zerbrechen würden, beschafft er „im Lande". Bei der Rückfahrt im Sommer bleibt der Zaun zur Wiederbenutzung in späteren Jahren als Eigentum des Heidbauern an Ort und Stelle stehen.

---

[170]) Solche Wanderungen von Heideimkern ins „Geblüme" besonders des Braunschweiger Landes und umgekehrt von dortigen Imkern in die Heideblüte waren schon zur Zeit des 30jährigen Krieges und früher üblich; sie führten dann zu langen Streitigkeiten zwischen der Cellischen und Wolfenbüttelschen Regierung über den von fremden Imkern erhobenen Bienenzoll. Rich. Schmidt-Rühme, Heidewanderungen braunschweigischer Imker in alter Zeit. Bienenwirtsch. Centralblatt 57. Jahrg. (Hann. 1921) S. 97ff.

Der für die Bienenbeförderung benutzte Wagen hat einen Langbaum und Wagenleitern von besonderer Größe. Die zwei Zentimeter dicken Holzsprossen der letzteren sind paarweise so geordnet, daß zwischen zwei Paaren ein weiter Raum verbleibt, in den die Körbe gesetzt werden, sie erhalten dadurch während der Fahrt einen größeren Halt. Der Wagen ist 7—8 m lang; häufig finden bis neunzig Bienenkörbe auf ihm Platz. Um ein Entweichen der Bienen während der Fahrt zu verhindern, werden vor deren Antritt die Öffnungen der Bienenkörbe mit Bienentüchern (Immendäuker) zugebunden und die Fluglöcher mit Moos verstopft.

Die Körbe werden in zwei Reihen übereinander auf dem Wagen untergebracht. Unten finden je zwei Körbe nebeneinander Platz, die zugebundenen Öffnungen nach unten und die verstopften Fluglöcher nach der Außenseite des Wagens gerichtet; oben stehen drei Körbe nebeneinander, die zugebundenen Öffnungen jedoch nach oben.[171]) Sind nicht alle Körbe auf diese Weise im Innern des Wagens unterzubringen, so hängt man je zwei an die hervorstehenden Enden der Leitersprossen, mittels eiserner Haken, die mit Riemen, Stricken oder dünnen Ketten miteinander verbunden sind. Der Wagen bleibt ohne Schutzdach, nur bei Regen wird ein großes wasserdichtes Laken, das hohl liegen muß, über ihn ausgebreitet.

Die Hinfahrt „ins Land" erfolgt nur am Tage: sie wird des Nachts unterbrochen. Anders die Rückfahrt. Auf dieser wird nur die Nachtzeit zum Fahren benutzt, am Tage aber gerastet. Durch die starke Vermehrung des Bienenvolkes während der Frühweide würden nämlich bei dauernd verstopften Fluglöchern die Körbe im Innern zu heiß und dadurch die Bienen in die Gefahr gebracht, zu ersticken. Es ist deshalb nötig, ihnen die Möglichkeit zu einem Ausflug zu geben und das Korbinnere abzukühlen. Zu diesem Zwecke werden an den Rasttagen die Körbe der oberen Reihen von den Wagen „abgesetzt" und auf Feld oder Heide gestellt. Zugleich werden die Fluglöcher sämtlicher Immenkiepen zum Ausfliegen frei gemacht, was bei den unteren, ohne sie abzusetzen, durch die weitsprossigen Wagenleitern hindurch möglich ist. Abends nach der Rückkehr der Bienen werden die Fluglöcher von neuem mit Moos verstopft und die abgesetzten Kiepen wieder auf den Wagen gestellt, worauf in der Nachtkühle die Rückfahrt weitergeht.[172])

Zur Zeit der Buchweizenblüte kehrt der Bienenwärter mit seinen Bienen in die Heimat zurück. Er stellt dort seine Körbe in die Nähe der Buchweizenfelder, wo der Bauer gewöhnlich einen Bienenzaun stehen hat. Auf ihrem neuen Standorte bleiben die Bienenkörbe bis zu Beginn der Heideblüte im August. Zu dieser Zeit werden sie in die Erdlien und Bienenzäune der blühenden Heide gebracht. Ein alter Imkerspruch lautet: „Bookweiten een Miel, Hei vör de Tiel." Er soll andeuten, daß die Körbe während des langen Tageslichts nicht

[171]) Vgl. Kaiser S. 117 f. In Hambühren werden Wagen mit steilen, also senkrecht auf dem Wendeschemel stehenden Wagenrungen (vgl. oben S. 128) zur Beförderung der Bienen benutzt. Die Aufsetzung der Körbe geschieht dann in der Weise, daß in die untere Reihe erst zwei Körbe nebeneinander gesetzt werden, dann folgt einer allein, der vor der Mitte der beiden seinen Platz erhält. In gleicher Weise abwechselnd wird mit der Zahl der Körbe fortgefahren, bis die untere Reihe gefüllt ist. Oben werden die Körbe genau wie unten aufgesetzt, so daß auch dort stets 2 und 1 Korb abwechseln.

[172]) Um sich solche Mühe zu sparen, hat man früher die Wärme in den Körben auf andere Weise zu mindern gesucht, indem man ein Blechsieb in das Immendauk einnähte oder aber die Fluglöcher offen ließ und sie nur durch ein davor befestigtes kleines Drahtgeflecht (Schnussel, s. oben S. 212) für die Bienen sperrte. Beide bewirkten jedoch nur eine geringe Luftzufuhr und haben sich deshalb nicht bewährt, so daß man auf den geschilderten Gebrauch zurückgreifen mußte.

unmittelbar neben den blühenden Buchweizenfeldern zu stehen brauchen, die ja auch in der Feldmark zerstreut liegen, wohl aber während der Heideblüte mitten in dieser, die „vör dei Tiel", d. h. vor dem Flugloch sein muß, um den Bienen an den kurzen Tagen Entfernungen zu ersparen.[173])

Hier in der Heide erwartet der Imker die Haupternte. Fällt diese gut aus, so können die gefüllten Bienenkörbe einschließlich des Korbgewichtes von ungefähr 12 bis 14 Pfund ein Gewicht von etwa 60 Pfund und noch darüber erreichen. Eine solche Ernte bedeutet ein besonders gutes Honigjahr. In solchen Honigjahren sind die Körbe zu klein; sie werden dann vergrößert (uphögelt) durch untergelegte Ringe (Högel), die wie die Körbe aus Strohgeflecht mit herumgewickelten gespaltenen Tannenwurzeln hergestellt sind. Diese Ringe werden mit Holzpflöcken an dem Rande der Körbe befestigt.

Bei Beendigung der Heideblüte, mit der die Tracht der Bienen zu Ende geht, werden die Leibbienen zum Überwintern ausgesucht. Sie brauchen kein größeres Korbgewicht als etwa 34 Pfund zu haben. In einem guten Honigjahr ist es nicht leicht, Leibbienen auszusuchen, da die Körbe zu viel Honig enthalten, also zu schwer sind. Die Bienen können alsdann bis zum Beginne der neuen Trachtzeit im nächsten Jahre nicht so viel Honig aufzehren, um Platz für die Brut, d. h. leere Wachszellen zu schaffen, abgesehen davon, daß dem Imker der überflüssige Honig verlorengeht.

Die nicht für Leibbienen ausgesuchten Körbe werden a b g e s c h w e f e l t, d. h. die Bienen getötet. Das geschieht gewöhnlich nach „Kreuzerhöhung" Mitte September und zwar in der Weise, daß in ein ausgehobenes, etwa 40 cm tiefes Erdloch ein Holzstock mit brennendem Schwefellappen gesteckt und der abzuschwefelnde Korb mit verstopftem Flugloch darübergestülpt wird; die Ränder werden mit Erde abgedichtet. An Stelle des Erdloches wird auch wohl ein umgestülpter leerer Bienenkorb genommen und in diesen der Schwefellappen gesteckt; die Ränder der aufeinanderliegenden Körbe werden dann mit eisernen Klammern zusammengehalten und mit alten Tuchlappen gedichtet. Die Körbe werden nach dem Abschwefeln auf den Hof des Bauern zurückgebracht und dort im Speicher oder einem anderen leeren Raum bis zum Beginn des Ausbrechens des Wachses und Honigs verwahrt. Dieses darf nicht gleich nach dem Abschwefeln vorgenommen werden, weil vorher der Schwefeldunst sich aus den Körben verziehen muß, was ungefähr 14 Tage dauert.[174])

[173]) Die umgekehrte Lesart des Spruches bei Bock, Alte Berufe S. 55, wird von verschiedenen alten Imkern bei Suderburg und Medingen als irrig bezeichnet, soll aber auch im Braunschweigischen vorkommen.

[174]) Das Abschwefeln findet nicht überall mehr statt. Die meisten Imker entleeren ihre Körbe nach beendeter Tracht durch Herausstoßen oder Heraustrommeln der Völker, um diese nach Süddeutschland, in denen der Mobilbau vorwiegend im Gebrauch ist, zu verkaufen. Dazu hat man Versandkasten, 40 cm hoch, 30 cm breit und lang, deren vier Seitenwände zum Teil aus engmaschigem Drahtgeflecht bestehen. Bei längerem Transport muß Honig als Futter mitgegeben werden. Zum Abstoßen wird der mit Bienen gefüllte Korb auf einen anderen leeren derartig gestellt, daß die Öffnungen aufeinander ruhen. Dann werden beide Körbe mit einer Gurte verbunden und mit kurzen kräftigen Stößen, bei denen die Gurte als Handhabe dient, auf und nieder bewegt. Die Bienen verlieren hierdurch ihren Halt in dem oberen Korbe und fallen in den unteren leeren, aus dem sie später in den Versandkasten geschüttelt werden. Beim Abtrommeln wird dagegen der volle Korb unten hingestellt und ein leerer darauf. Nach Dichtung der aufeinanderliegenden Korbränder mit Klammern werden die Bienen durch das Antrommeln an den unteren besetzten Korb in Aufregung gebracht, so daß sie nach oben in den leeren Korb laufen, um nun ebenfalls in die Versandkasten getan zu werden.

Das **Ausbrechen** beginnt mit dem Herausziehen der „Sprüten". Dann gibt der Imker dem Korb einen Seitenstoß, um die Waben von dem Korbdeckel abzubrechen, und nimmt zunächst eine Backenscheibe mit der Hand aus dem Bau heraus, die er auf ein Brett legt, auf dem Ausbrechtisch (Utbräkedisch) um ihren Rand ringsherum mit dem Ausbrechmesser (Utbräkemest, Abb. 165 d) abzuschneiden. Er wirft den Rand in eine Tonne, um später Seimhonig aus ihm zu pressen. Sodann wird die Backenscheibe in einzelne Stücke geschnitten und genau auf das Vorhandensein von toten Bienen untersucht, die entfernt werden. Die gereinigten Stücke bilden den „Scheibenhonig"; sie werden auf große Porzellanschüsseln gelegt.[175]) Eine Scheibe nach der anderen wird in der gleichen Weise vorgenommen und ebenso ein Korb nach dem anderen. Leere Waben, also solche ohne Honig, werden in einen Korb gelegt und später mit anderem Wachs, auch dem im Laufe des Sommers gesammelten, in der Wachspresse ausgepreßt. Gern versammeln sich die Kinder beim Imker im Speicher, wenn er beim Ausbrechen des Honigs beschäftigt ist, und betteln: „Oh, Imker, giff us 'n bäten Honnig". Er

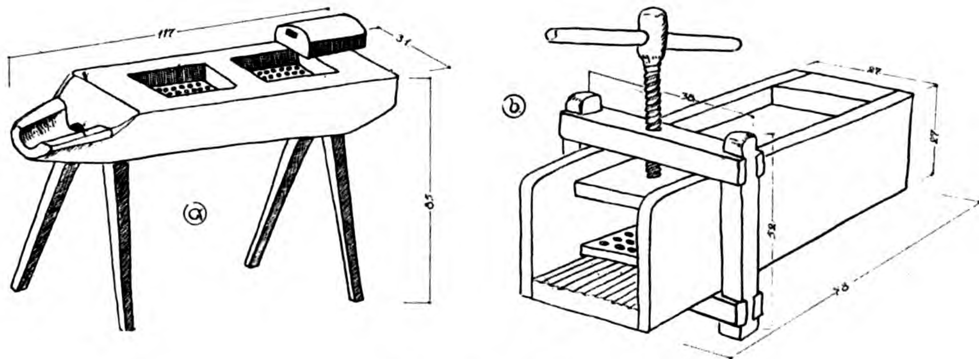


Abb. 167. Honigpressen.

gibt ihnen dann auch ein kleines Stück, das sie sofort verzehren, und sagt dabei: „So, nu kamt ji mik aber nich wedder, süß trekk ik jück dei Immenhuw över'n Kopp".

Nach dem Ausbrechen folgt die Gewinnung des **Seimhonigs**. Alles, was zu Scheibenhonig nicht verwendbar ist und beim Ausbrechen zurückgelegt und in eine Honigtonne getan war, wird in einem Messingkessel auf dem Herdfeuer erwärmt. Es muß hierbei große Sorgfalt angewendet werden, damit der Seimhonig gut und hart bleibt und auch die schöne goldgelbe Farbe behält. Läßt man ihn aus Unachtsamkeit zu heiß werden, so wird er dunkel und dünnflüssig. Sobald der Seimhonig einige Zeit die richtige Wärme gehabt hat, wird er in einen leinenen Seimbeutel (Seembüdel) getan und dann in der Honigpresse oder auf dem Seimblock (Abb. 167) ausgepreßt (utseimt). Vielfach, namentlich in kleineren Betrieben, geschieht das Auspressen auch mit der Hand auf einer Seimleiter (Seemledder, Abb. 168), die auf einer Honigtonne oder der vorhin (S. 212) schon erwähnten „Geffel=

[175]) Guter, von Bienenbrot völlig freier Scheibenhonig ist Honig in Drohnenzellen, die noch nie Brut enthielten. Er muß eine durchscheinende, klare goldige Farbe ohne dunkele Stellen haben.

molle" befestigt ist.[176]) Steifgewordener Honig in der Tonne wird mit dem „Honnigstaff" (Abb. 165 e) losgemacht.

Ist der Seimbeutel ordentlich ausgedrückt, dann wird das zurückgebliebene Wachs aus dem Beutel in ein Gefäß mit klarem Wasser geschüttet. Der in dem Wachs noch zurückgebliebene Honig zieht in dem Wasser aus. Nachdem dies geschehen ist, wird letzteres durch ein großes Leinentuch in einen Kupferkessel geseiht. Dieses süße Wasser gibt den Met (auch Mäh, in Hermannsburg Mäk). Der Imker prüft dessen Süßigkeit und setzt, falls es nötig ist, mit einem Löffel soviel Seimhonig zu, bis die gewünschte Süße erreicht ist. Dann wird diese

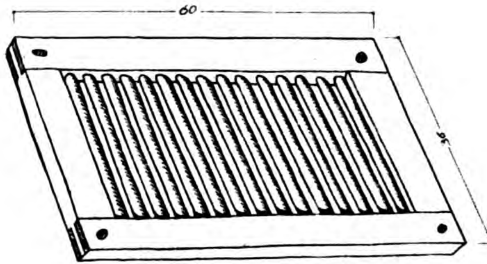


Abb. 168. Seimleiter.

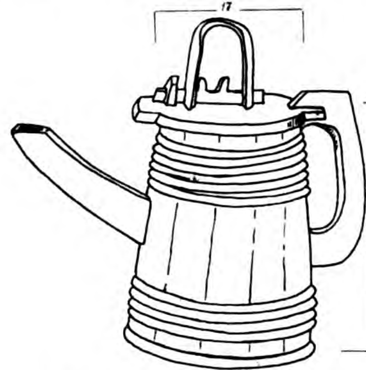


Abb. 169. Hölzerne Metkanne.

Flüssigkeit in einem Kupferkessel stark gekocht. Sobald sie zu kochen beginnt, muß der Imker dabei sitzen bleiben und ständig Feuerung nachlegen. Drei Stunden muß das Metwasser fortgesetzt im Kochen bleiben und auch abgeschäumt werden. Dabei ist ein Überkochen zu vermeiden. So entsteht der Met. „Is dei Mäh gohr, so holt hei sik 'n Johr", ist ein alter Imkerspruch. In Wirklichkeit hält er sich viele Jahre, während deren er ständig an Wohlgeschmack, zugleich an berauschender Kraft zunimmt. Der Met wird nach dem Erkalten in Flaschen und kleine Fässer gefüllt, die jedoch nicht fest verschlossen werden dürfen, weil der Met rasch in Gärung übergeht und dann die Gefäße sprengt, falls sie fest verschlossen sind. Später, namentlich wenn von dem Met ein Teil länger aufbewahrt werden soll, ist ein fester Verschluß zulässig. Soll Met getrunken werden, was gewöhnlich abends nach dem Essen geschieht, so wird eine hölzerne oder zinnerne, zuweilen auch kupferne Metkanne (Abb. 169) gefüllt und auf den Tisch gestellt und daneben ein kleiner irdener Topf, der „Metpott". Wer davon trinken will, gießt sich aus der Kanne ein Quantum in den „Pott" und trinkt aus diesem. Als später Gläser in Gebrauch kamen, wurden auch diese zum Mettrinken benutzt.[177])

Das Wachspressen geschieht am Tage nach der Bereitung des Seimhonigs. Es wird dazu alles geerntete oder im Laufe des Sommers gesammelte Wachs zusammengeholt, mit wenig Wasser in den Kupferkessel getan und auf dem Herdfeuer geschmolzen. Das ge-

[176]) Der auf diese Weise gewonnene Honig kommt heute nicht viel mehr in den Handel. Heute wird meist „Heidepreßhonig" oder „Leckhonig" kalt ausgepreßt.
[177]) In der Nordheide hat nach Bode das Metmachen gänzlich aufgehört, dort ist früher beim Kochen etwas Hopfen zugesetzt.

schmolzene Wachs wird dann auf der Wachspresse (Waßpreß) durch ein leinenes Tuch in ein darunterstehendes Gefäß gedrückt (Abb. 170 f). Diese Wachspressen sind aus Eichenblöcken hergestellt und entweder Hebel- oder Schraubenpressen, teils aber „wahre Ungeheuer", deren Größe sich nach der des Bienenstandes richtet.[178]) Das ausgepreßte Wachs wird in einen Kupferkessel gegossen, den man mit etwas Wasser darin auf einen „Ketelkranz" stellt. So bleibt der Kupferkessel, wohl zugedeckt, etwa einen Tag stehen, bis das

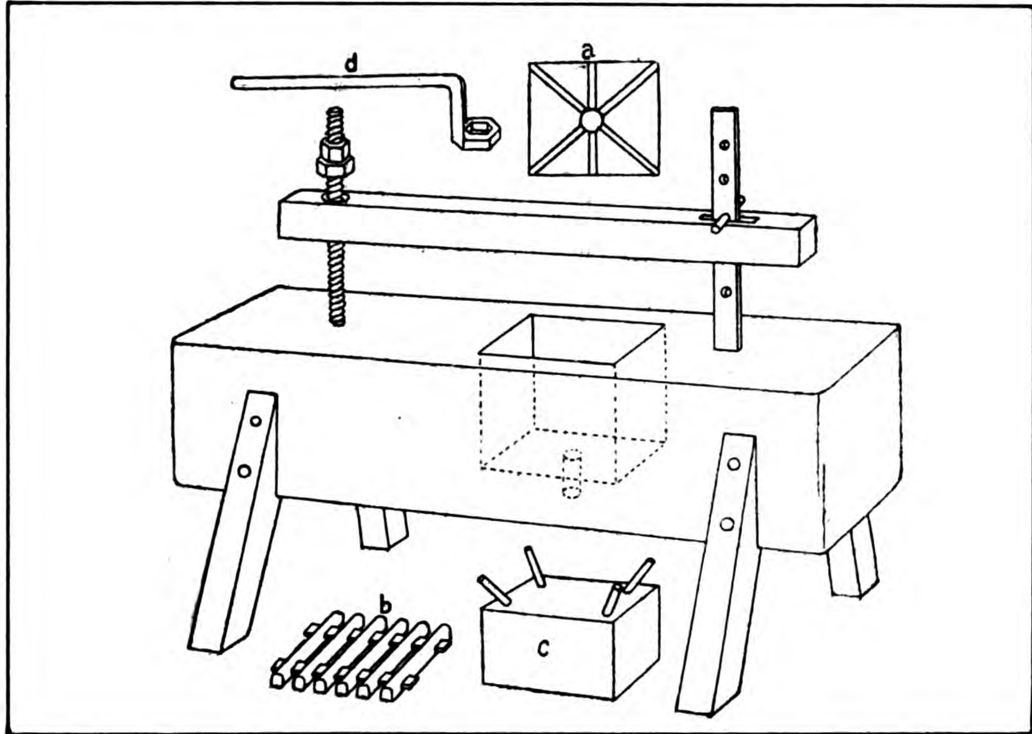


Abb. 170.
Wachspresse (aus Lehzen-Knokes „Hauptstücken", Abb. 33).

Wachs völlig erstarrt ist, dann wird er umgekippt, worauf der ganze Wachsboden in einem Stück herausfällt. Ein gelinder Rest von Schmutz, der sich an der unteren Seite etwa vorfindet, wird schließlich noch mit dem „Kiepenschraper" abgeputzt (Abb. 165 f). Bevor das flüssige Wachs in den Kupferkessel gegossen wurde, pflegt der Imker die Frauen zu rufen: „Wat is dat denn mit jück Fruenslüe, wütt ji ook Waß hemm' taun Wesseln? Denn gävt man mal 'n Tassenköpp'n her, denn will ik jück wat infüll'n." Das hörte man gern. „Oh, Imker, dat is man gaud, dat ji doran denkt." Kommt aber eine Deern noch nach und will für sich Wachs haben, dann heißt es: „Hoho, nu is dat awer 'naug, süß könnt wi man arls hier laten und beholt nix taun Verköpen, und Waß is düer dütjohr".

[178]) Lehzen-Knoke S. 163. Eine von Pastor Kaiser (S. 142) 1798 empfohlene kleinere Wachspresse scheint nicht viel Eingang gefunden zu haben.

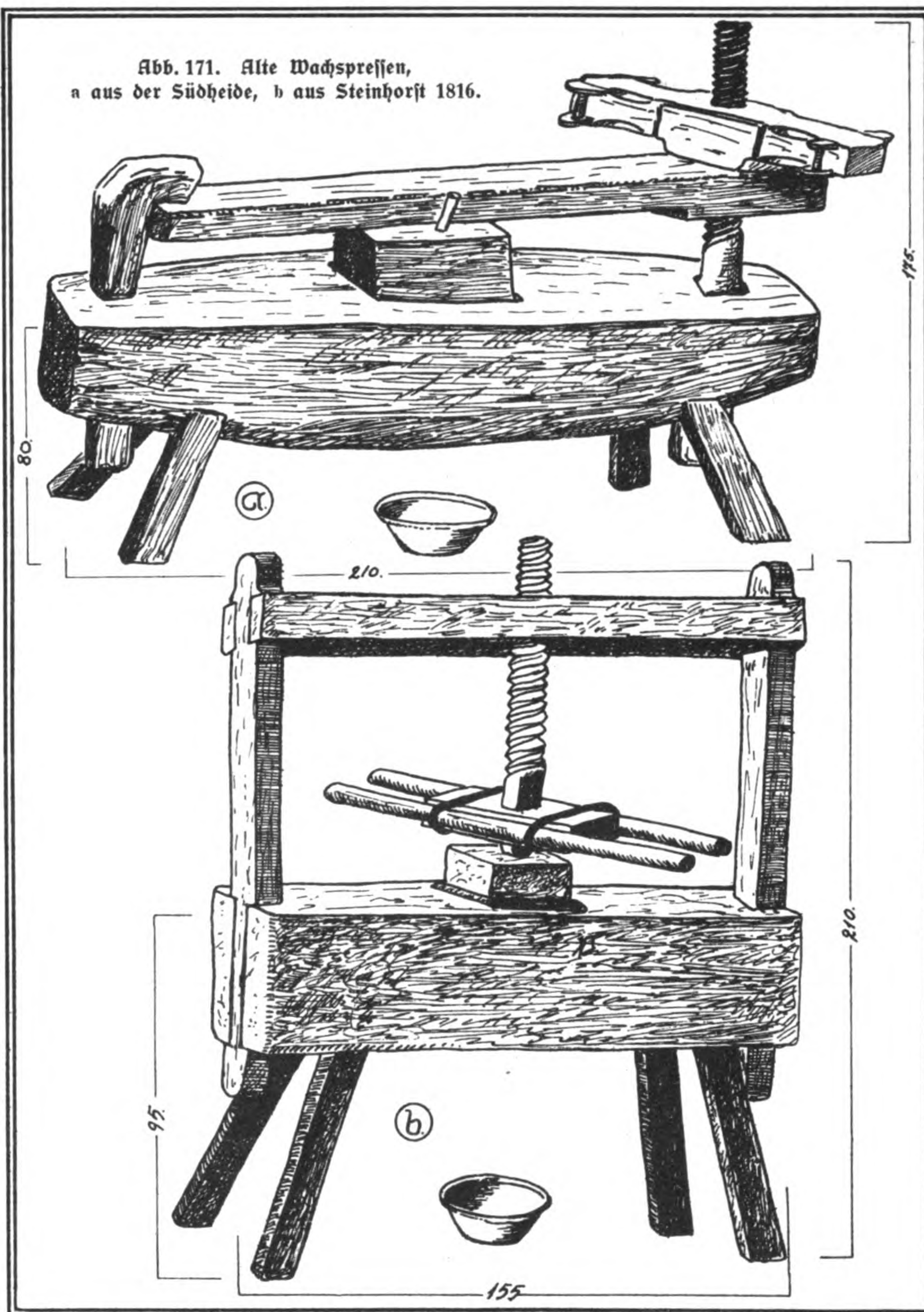


Abb. 171. Alte Wachspressen,
a aus der Südheide, b aus Steinhorst 1816.

Die Wachsböden sowie der gewonnene Honig werden an die Wachsbleichen in Celle und andere Großhandlungen verkauft. In früheren Jahren war es vielfach Gebrauch, das Wachs und den Honig schon vor dem Auspressen an Händler und Wachsbleichen zu verkaufen, die dann ihrerseits das Auspressen und weitere Behandeln besorgten.

Die Arbeit des Imkers ist nunmehr beendet. Seine Winterarbeit beschränkt sich auf gelegentliche Prüfung der Leibbienen; er achtet besonders auch darauf, daß bei sonnigem Wetter, das die Bienen gern zum „wärn", d. h. zum Reinigen und zum Sonnen, benutzen, kein Schnee dicht vor den Körben auf der Erde liegt. Denn wenn eine Biene beim Sonnen auf die Erde in den Schnee fällt, würde sie sofort erstarren und sterben. In kalten Wintern verengen die Bienen, die sehr empfindlich gegen Kälte sind, häufig einen Teil des Flugloches durch Zukleben mit „Bettwachs", um die Kälte von dem Innern des Korbes fernzuhalten.[179]) Sonst beschäftigt sich der Imker im Winter auf dem Hofe seines Bauern mit Arbeiten, wie sie dort vorkommen, bis ihn das Frühjahr aufs neue zu seiner liebsten Tätigkeit, der Arbeit an seinen Bienen, ruft.

Der Leser wird gewiß erkannt haben, daß viele über das ganze Jahr verteilte Arbeit im großen wie im kleinen nötig ist, bis der herrliche, goldgelbe Heidhonig, der mit Recht als die köstlichste aller Honigsorten angesehen wird, auf den Tischen seiner Liebhaber erscheinen kann.

---

[179]) Bettwachs (Immenbet, Propolis) ist eine harzartige Masse, die die Bienen wahrscheinlich von Pflanzen sammeln und zwar nicht nur im Herbst, wenn sie es zum Verengern des Flugloches gebrauchen, sondern während des ganzen Jahres.



V. Spinnen und Weben[180]

15. Die Flachsbereitung.

„Wi sünd nu ar wiet an't Freujahr rann," sagt der Bauer eines Tages zu seiner Frau, „un möt an Flas und Hemmet (Hanf) denken. Wat meenste, Mudder, wo veel schall ik sain? — Ja, Vader, ik denk ein Stück Flas un ein Stück Hemmet mutt' woll wän. Wo du dat henhebben wullt, dat must du weten; gaud Land mutt dat wän. — Dat will ik mit den Acker woll inrichten. Dei Hemmet kummt wedder up dei glieke Stäe in dei Hemmetword as leste Johr. Krieg du man tau rechter Tied dei Linsaat un dei Hemmetsaat, dat da nicks an fehlt."

Der Flachs wird bei günstigem Wetter spätestens im Mai gesät und zwar möglichst frühmorgens: je früher, desto besser gedeiht er nach dem Volksglauben.[181]) Nach gutem Wachstum steht er Mitte bis Ende Juni in voller blauer Blüte. Vorher, wenn die Pflanzen etwa eine Handbreit lang sind, wird er einmal oder zweimal gekrautet.

Ende Juli ist der Flachs reif. Er wird nun ausgezogen und getrocknet, wozu immer etwa eine gute Handvoll auf dem Felde kreuzweise quer übereinandergelegt, auch wohl zusammengestellt oder auf Holzgestelle gehängt wird. Etwa je 25—30 Handvoll werden dann mit einem Strohseil zusammengebunden und auf dem Wagen nach Hause gefahren. Hier beginnt sofort das Reepeln, d. h. das Entfernen der Samenknoten (Knutten). Zu diesem Zwecke ist auf der Diele oder zwischen den Dorstännern die „Reepe" aufgestellt. Es werden verschiedene Formen benutzt, meistens der lange „Reepelboom", ein etwa 3 m langes Fichtenstammende, oder das kürzere Reepelbrett (Abb. 172), beide mit Kämmen aus starken eisernen Zacken[182]), zwischen denen man den Flachs durchzieht und die Knutten abstreift. Es gibt auch eine runde, radartige Reepe mit den Zacken auf dem Rande. Den abgestreiften ölhaltigen Samen läßt man auf ein Laken fallen und zieht bei der Arbeit wohl auch leinene Schuhe an, um ihn nicht zu zertreten.

Der Same kann auch grün, ungetrocknet „abgereepelt" werden. Dann wird er noch auf dem Hofe auf einem großen Laken, in der Nordheide auch auf freiem Felde auf der besonders hergerichteten „Knuttendäl" in der Sonne getrocknet (Lüdecke). Darauf werden die Knoten

---

[180]) Dieser Abschnitt war fertiggestellt, bevor Eduard Schoneweg, das Leinengewerbe in der Grafschaft Ravensberg (Bielefeld 1923), erschien. Ohne annähernd die gleiche Vollständigkeit zu erstreben wie dies vortreffliche Werk, wird unser Versuch, als bescheidenes Gegenstück dazu aus einer anderen niedersächsischen Landschaft, als bequemere Zusammenfassung und zum Teil auch als Ergänzung, hoffentlich doch nicht ganz ohne Nutzen sein. Kap. 16 ist zum größeren Teil und 17 fast ganz während einer Krankheit des Verfassers im Jahre 1921 von Dr. Neukirch selbständig bearbeitet.

[181]) In Hohnebostel gilt die Regel: der Flachs kann am 100. Tage im Jahr ausgesät werden. Danach wäre der 10. April der früheste Termin (Lehrer Lüdecke). — Auch für die Mägde eines Hofes wird Flachs unentgeltlich gesät und zu Leinen verwebt; das bildet einen Teil des Lohnes.

[182]) In Meinersen werden diese Kämme Busch genannt, Bierwirth S. 60.

gedroschen und mit dem Kaff (Spreu, Hülsen) in Säcken auf dem Kornboden aufbewahrt, um später in Ölmühlen Leinöl daraus zu schlagen (s. S. 147); der Leinsamen muß dann erst noch vom Abfall gereinigt werden, was durch „Wöppen“ mit der Worpschaufel auf einem Laken geschieht. Ein Teil wird auch für andere Zwecke, z. B. als Heilmittel bei Krankheiten, aufbewahrt.

Der Flachsstengel besteht aus dem inneren, holzigen Teil und der äußeren, wertvollen Faser. Es handelt sich nun darum, den ersteren mürbe zu machen und zu beseitigen. Ihn zunächst aus seinem leimigen Verband mit dem Bast zu lösen, bezweckt die „Rotte“ oder Röste. Der gereepelte Flachs wird wieder zusammengebunden, auf einem Wagen nach einer niedrigen Heidstelle oder einem Grasfelde, der Legde, gebracht und dort in langen Schwaden (Swaan) auseinandergebreitet. Hier liegt er vier bis fünf Wochen, bis er durch die Einwirkung der Witterung, besonders des Taues, mürbe geworden ist. Das ist die „Taurotte“. Außerdem legt man den Flachs gewöhnlich noch in die Rottekuhle, ein großes, flaches Wasserloch (auch Rötkuhle oder Rodenkohle genannt, in Meinersen einfach Roden, Bierwirth S. 56, 59), worin er eine Woche, oder, wenn das Wasser sehr kalt gewesen ist, etwas länger liegen muß, um darnach noch eine kurze Zeit auf einer Legde zum Trocknen ausgebreitet zu werden. Davon wird der Flachs weicher und weißer; „ungerötet“, roh, hält er aber besser.[182])

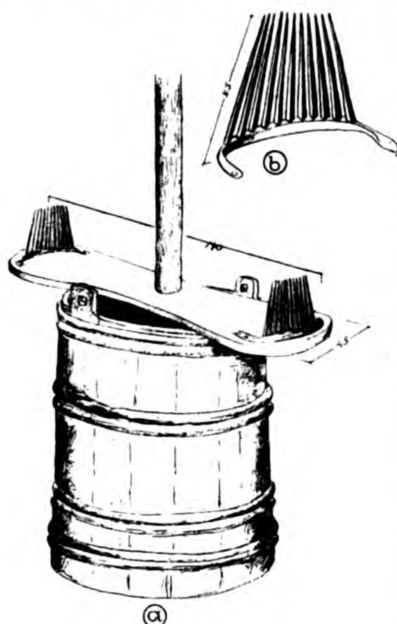


Abb. 172. Reepelbrett.

Liegt der Flachs auf der Legde, so erinnert eines Tages der Bauer daran: „Mudder, du must dik darum bekümmern un mal nahsein, ob dat Flas mör is, denn dat liggt doch nu ar öwer veier Weeken“. — „Dat paßt ja gaud, Vader, du hast seggt, du wollst vondag na dei Richtung tau un kummst dicht an'n Flas vörbi, denn bring man'n Handvull mid, dat jeder sine Meenung dartau seggen kann.“ Das läßt sich der Bauer gesagt sein. „Mudder,“ meldet er bei seiner Heimkehr, „ik hebb'n Flas mitbrocht, hier hast'n Schaten[183]), nu segg dine Meenung.“ Die Frau ruft dann die Mädchen: „Nu, Deerns, nu kamt mal her un kiekt jük dat ook mal an un riet't dat mal erndlich dörch dei Hand, ob dat mör is.“ „Ja,“ sagt die Großmagd, „dat Flas is mör, wenn't noch'n paar Daag liggt, denn könnt wi dat ar halen.“

[182]) Außerhalb der Heide ist die Wasserrotte meist allein üblich. Nach Schoneweg (S. 39) versuchte man auch im Westfälischen schon um 1720 die Legde, oder wie es dort heißt, die „Tauröste“, nach dem Muster der Lüneburger Heide (und Rußlands) einzuführen, und zwar ausdrücklich als Ersatz der umständlichen Rötekuhle. Über deren Nachteile K. Hennings, Das Hannov. Wendland (1862) S. 98. Im Wendland, einem Hauptgebiet des Flachsbaus, benutzte man durchgängig die Wasserrotte, und zwar tunlichst in fließendem Gewässer, wovon aber die Fische starben und die Arbeitenden durch langes Stehen im Wasser sich Krankheiten zuzogen.

[183]) Anderswo sagt man „Boten“ (vgl. Schoneweg 25), „Bumm“, oder auch „Schöwe“ wie beim Stroh.

Die Frau entscheidet: „Denn gaht ji övermorgen hen un harkt dat up un binn't in Schaten tohop. Vader, du weist nu Bescheid, wenn't nich regent, denn geiht dorbi. Richt dik man dornah in, dat du mit den Wagen henfeuerst un dat Flas glieks weghaalst.“ „Dat paßt sik ganz gaud,“ sagt der Bauer, „wi haalt denn 'n Feuer hei und hängt den Wagen mit dat Flas hinner an.“ Auf dem Hofe wird der eingebrachte Flachs an geschützter aber luftiger Stelle hingelegt, um zu trocknen, bis im Herbste nach beendeter Ernte die Zeit zum Brechen oder Braken gekommen ist.

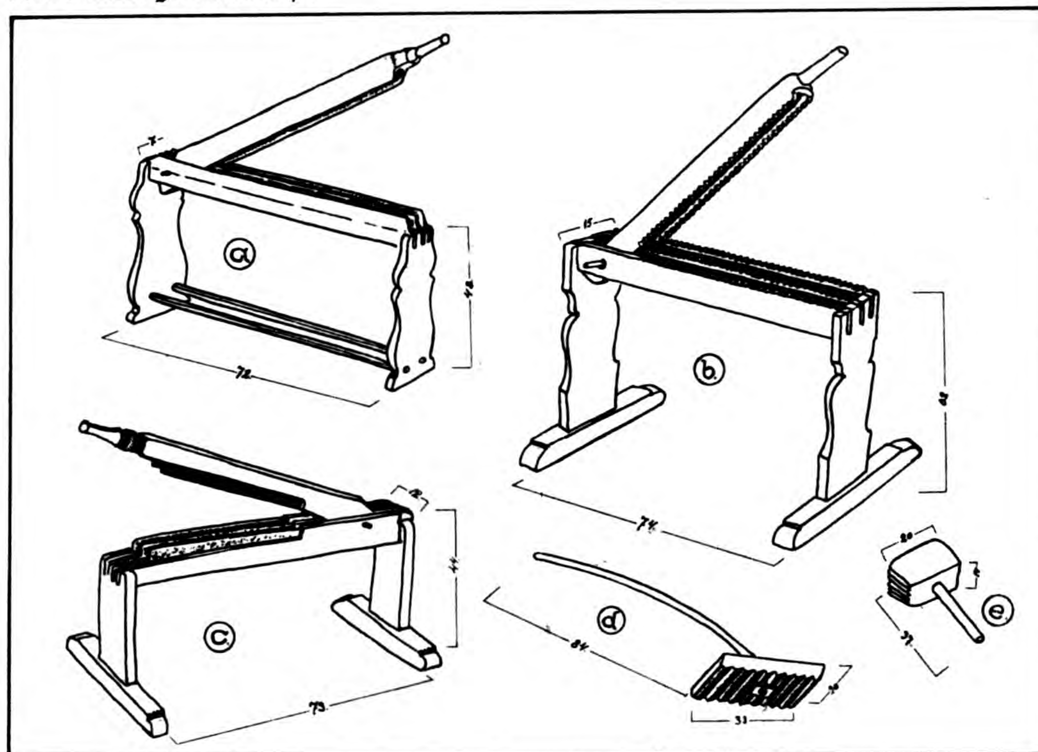


Abb. 173.
a—c Brake, d Treide, e Flachshammer.

Wie der Flachs wird auch der Hanf (Hemmet, Hammer) behandelt. Er erfordert jedoch keinen Fruchtwechsel; es waren deshalb bei den Dörfern abgesonderte, gewöhnlich mit einem Stakenzaun oder einer Hecke umgebene Ackerflächen vorhanden, die in jedem Jahre mit Hanf bestellt wurden. Nach der Hanfernte wurden weiße Rüben darauf gesät. Beim Flachssäen muß dagegen alljährlich mit dem Acker gewechselt werden; erst nach einer Reihe von Jahren dürfen die Felder gleichem Zwecke dienen. Flachsfelder sah man daher zwischen anderen Kulturfeldern. Hanf wird seines starken widrigen Geruches halber von den meisten Insekten gemieden. Man pflanzte einige Pflanzen von ihm deshalb gern zwischen den Kohl, um den schädlichen Kohlweißling fernzuhalten. Um so mehr wird der Hanf zur Zeit seiner Reife von den körnerfressenden Vögeln aufgesucht. Sperlinge, Hänflinge — deren Name vielleicht auf Vorliebe für den Hanfsamen hindeutet — und andere tummeln sich in Scharen

auf dem Hanfacker. Aus dem Bast des Hanfes fertigten die Hütejungen die lange Klappeitsche (Ballerpitsche, s. oben S. 171).

Der Hanf ist eine zweihäusige, einjährige Pflanze, d. h. männliche und weibliche Blüten finden sich auf zwei verschiedenen Pflanzen, und wenn die männlichen ihren Blütenstaub verstäubt haben, ist ihre Aufgabe erfüllt; sie beginnen zu welken und abzusterben, während die weiblichen Pflanzen noch die Früchte und den Samen zur Reife zu bringen haben. Sie grünen daher nach der Bestäubung ihrer Blüten weiter und welken erst ab nach der Reife des Samens. Man zieht die absterbenden männlichen Pflanzen etwa im Juli wohl aus, um den weiter nachwachsenden weiblichen mehr Boden und Licht zu schaffen und sie dadurch zu kräftigen.

Der männliche Hanf — Bleichhanf genannt — wird, nachdem er gezogen ist, in Schaten gebunden und zum Trocknen garbenartig in runden Haufen zusammengestellt; später kommt er genau wie der Flachs auf die Legde oder in die Rottekule. Mit dem weiblichen Saathanf wartet man, bis die Samenknospen ganz ausgereift sind; diese werden, wenn er gezogen und getrocknet ist, durch mehrtägiges Lagern auf dem Hofe an geschützter Stelle gelockert und dann ausgeklopft. Die weitere Behandlung ist wie beim Flachs und Bleichhanf.

Gegen den Herbst, nach der Ernte, wenn die Eicheln und auch schon etwas Laub unter den Bäumen liegen, beginnt das Brechen des Flachses, das „Braken", das den Zweck hat, den inneren, holzigen Kern des Stengels zu zerkleinern. Um ihn weich zu machen, geht das „Boken" vorher: man schlägt den Flachs auf einem Eichenblock mit dem kurzen hölzernen Flachshammer oder auf der Dele mit der langstieligen „Treide", die beide an der Schlagfläche gerillt sind, doch nicht zu sehr, um die Faser nicht zu zerschlagen (Abb. 173 d und e).[184])

Das Braken gab in den Zeiten vor der Verkoppelung jedesmal Anlaß zu einer fröhlichen Veranstaltung. Wollte ein Bauer braken, so ließ er schon einige Tage vorher im Dorfe ansagen: „Wi hewwt dat Brakefest". Um den Flachs zu brechen, muß er vorher angeröstet werden, so daß der holzige Stengel kroß wird. Zu diesem Zwecke stand in den meisten Dörfern der südlichen Heide ein besonderer Gemeindeofen, der Buraben (vgl. oben S. 81, Anm. 68), wie ein solcher — wenngleich seit Jahren unbenutzt — in Weesen, Diesten, Müden bei Hermannsburg noch vorhanden ist. Er gleicht den Backöfen, ist aber größer, und das Dach darüber bildet vor dem Ofen ein großes, vorn offenes Schauer, unter dem 16—20 Frauen und Mädchen stehen und braken konnten (Abb. 174)[185]). Von dem Hofe, dessen Besitzer braken will, wird das nötige Feuerholz hingefahren und der Buraben geheizt. Ist er darnach gereinigt, so wird der inzwischen hingebrachte Flachs und Hanf hineingepackt. Ein junges Mädchen von dem betreffenden Hofe bindet sich zum Schutze gegen zu große Hitze eine blauleinene

[184]) In der Wesergegend heißt das letztere Gerät Tröte, im Calenbergischen Tratsche, sonst auch Klöper (Schoneweg 47 f.), in Meinersen Tratje (Bierwirth 28), im Oldenburger Ammerland wie in der Heide Treie, Treide (Firmenich, Germaniens Völkerstimmen I 227). Nach Kück S. 87 folgt das Braken gleich nach der Flachsernte, was doch wohl ungewöhnlich ist. In der Südheide läßt man ihn gern sogar ein ganzes Jahr über liegen und kann ihn dann gleich „aus der Sonne" braken.

[185]) Im Wendland waren solche Hütten als „Gemeinde-Bakstaven" überall verbreitet und standen wegen der Feuergefährlichkeit möglichst abseits von den Höfen. Hennings a. a. O. S. 98. Im Ravensbergischen scheinen sie nicht bekannt gewesen zu sein; doch führten auch dort Knechte und Mägde diese unangenehme Arbeit gern gemeinsam aus; Schoneweg 50.

Schürze um den Kopf und klettert in das Ofeninnere; eine andere reicht ihr die einzelnen Schaten zu, die sie fest neben- und aufeinanderstehend verpackt, bis der ganze Raum ausgefüllt ist. So bleibt der wieder geschlossene Ofen unberührt stehen, bis am Mittag des anderen Tages die eigentliche Brakarbeit anfängt.

Das Gerät dazu ist die Brake, ein ganz schmales Gestell, oben mit einer aus drei gleichlaufenden, scharfkantigen Hölzern bestehenden „Lade" ohne Boden, in die zwei entsprechende,



Abb. 174. Buraben in Diesten.

an einem Hebel sitzende Hölzer als „Deckel" eingreifen (Abb. 173 a). Manchmal sind diese Hölzer gezahnt, solche Braken werden vorwiegend zum Brechen des Hanfes benutzt (Abb. 173 b). Eine dritte Form, bei der die ineinandergreifenden Teile aus Eisen sind (Abb. 173 c), dient neben dem Braken auch zum Schewen des Hanfes vor dem Schwingen, dieses vielfach ersetzend (s. S. 228).[186]) Auf größeren Höfen gab es etwa seit den 1830er Jahren auch Brakmaschinen, die neuerdings die Handbrake wohl überall verdrängt haben. Die in Abb. 175 wiedergegebene Brakmaschine hat 4 gerillte Holzwalzen; der Flachs wird zwischen

---

[186]) Die Brake muß so genau gearbeitet sein, daß der Hebel nicht ausbiegen und die Schienen nicht zu dicht aneinander streifen können, um den Bast nicht zu zerreißen; Friedrich v. Reden, Über den Anbau der Leinpflanze und die Verarbeitung des Flachses, hrsg. v. d. Direktion des Gewerbevereins, Hannover 1835, 2. Aufl. 1840, S. 19. Vgl. die folgende Anm.

der dicken Hauptwalze und 3 kleineren Walzen, die je nach der Stärke der Flachsbündel mittels Schrauben fester oder loser auf die Hauptwalze gedrückt werden[187]), hin und her gezogen.

Das Braken muß schnell gehen, um die Trockenheit des gerösteten Flachses auszunutzen. Deshalb ist es alte Sitte, daß ein Hof dem anderen hilft. An dem eigentlichen Braketag kommen daher von den anderen Höfen Frauen und Mädchen mit vorgebundenen weißleinenen Brakeschürzen, die Braken über den Armen, zur Hilfeleistung. Die Brakerinnen,

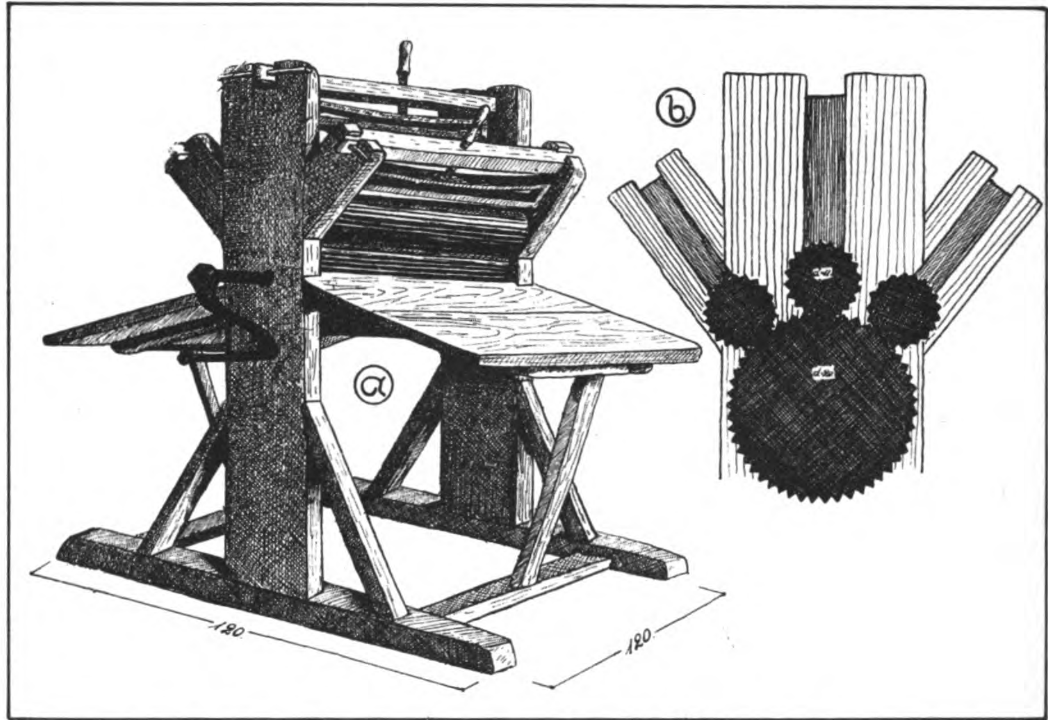


Abb. 175. Brakmaschine (b Querschnitt durch die Walzen).

die ein turbanartig verschlungenes Tuch auf dem Kopfhaar tragen, stellen sich im Innern des Vorschauers mit ihren Braken ringsherum an den Wänden auf. Die Ofentür wird geöffnet und die Arbeit beginnt. Der schön kroß geröstete Flachs oder Hanf wird gewöhnlich von einem Jungen aus dem Ofen genommen und den Brakerinnen allmählich nach dem Fortschreiten der Arbeit zugeteilt, weil er desto leichter bricht, je wärmer er noch ist.

[187]) Dies bewerkstelligt bei einer ähnlichen, in den 1830er Jahren von dem Bürgermeister Kuthe in Egeln konstruierten und auch im Hannoverschen viel benutzten Maschine ein Gewicht, das an einem Riegel mit zwei Seilen über die in Zapfenlöchern verschiebbaren Achsenenden der kleineren Walzen — hier nur 2 — gehängt ist: Beschreibung und Abbildung bei Fr. v. Reden a. a. O., S. 20. Hier wird noch gesagt, bei Benutzung der Brakmaschine brauche der Flachs vorher nicht gebokt zu werden. Der Verfasser des im folgenden mehrfach zitierten Büchleins war der erste Generalsekretär des Hannov. Gewerbevereins. Vgl. auch sein Werk: Das Kgr. Hannover, statistisch beschrieben (1839), I S. 330 ff. (Abeiten in Flachs und Hanf).

So geht die Arbeit fleißig voran, daß das emsige Geklapper der Braken weithin durch den frischen Herbsttag schallt — für den am Dorf vorbeiziehenden Wanderer ein Wahrzeichen der scheidenden Sommerzeit. Nachmittags gibt es zur Erquickung süßen Kaffee und Luffen. Gegen Abend kommen die jungen Burschen, um ihre Mädchen abzuholen und ihnen die Braken heimzutragen. Zuerst müssen sie wohl hören: „Wütt ji weg, wi sünd noch nich ferdig." Dann ziehen sie sich in die Tiefe des Schauers an den warmen Buraben zurück, weil der Abend schon recht kühl ist, und warten, mit allerlei Schabernack die Zeit vertreibend. Bald nimmt auch einer die Ziehharmonika und spielt einen Tanz, und andere lassen sich nun nicht länger halten, holen die Mädchen von den Braken weg und schwenken sie nach den langgezogenen Klängen lustig unter den schönen alten Eichen um den Buraben herum. Bei den Bauern auf den umliegenden Höfen, wo man vergeblich nach den Knechten sucht, weiß man dann Bescheid: „Dei sünd ar wedder bi'n Buraben." Endlich ist auch das letzte Bund Flachs gebrakt, und nun geht es auf den Hof des Besitzers mit dem fröhlichen Ruf: „Dei Brakers kaamt!" Dort ist inzwischen ein kräftiges warmes Abendessen vorbereitet: auf dem alten kugelbeinigen Tisch steht Reis mit Zucker bestreut, gekochtes Obst, Gemüse, Kartoffeln und geräuchertes Fleisch. Nicht selten schlachtet man auch ein Kalb oder einen Hammel.

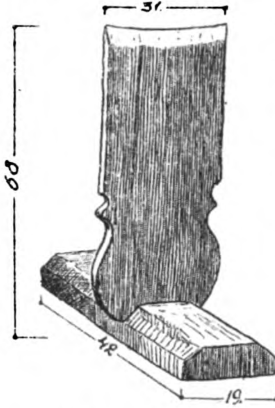


Abb. 176. Riffelbock.

Am anderen Morgen wird das Dorfschauer des Burabens wieder gereinigt. Der Abfall, die sogenannte Schäwe, wird sorgfältig gesammelt und nach dem Hofe des Bauern gebracht. Man benutzt sie zum Streuen im Gänsestall. Die Gänse sitzen gern auf dieser Streu, die das Ungeziefer von ihrem Körper vertreibt.[188]) Der gebrakte Flachs wird gebündelt und 60 Rischen (auch Risse und östlich Celle Riste oder Rispe genannt —je eine Handvoll) in einem Bund vereinigt und weggestellt.

In manchen Gegenden, besonders bei Ülzen, benutzte man statt der Brake noch um 1840 nur den Reibblock oder Riffelbock, ein in einem Klotz aufgestelltes Buchenbrett mit scharfer Kante oben, über der die Flachsrische, an beiden Enden gefaßt, fest hin und her gezogen wird (Abb. 176).[189])

Im Herbst nach beendeter Ernte sagt die Bäuerin zu ihrem Manne: „Du büst ja nun woll bald mit diner Arbeit up'n Fell' ferdig, dat ik dei Deerns ook mal tau mine Arbeit kriegen kann?" — „Mudder, wat haste denn sau ilig, lat uß dat buten erst ferdig maken, so lang' dat Weer noch gaud is. Du hast den ganzen Winter noch vör dik, da finnste noch Daag naug, wo du dei Deerns inn Hus bruken kannst." „Du hast gaud snacken, Vader. Düt Johr hat dat mal wat brocht mit dat Flas, wi möt bald anfangen mit Swingen, süs ward uß naher dei

[188]) Man streut auch die Schäwe in den Kartoffelkeller unter die Kartoffeln, um dieselben vor Feuchtigkeit zu bewahren (Frau Pastor Hardeland, Wienhausen).

[189]) v. Reden a. a. O. Das geschah manchenorts auch neben und nach dem im folgenden beschriebenen Schwingen, doch nicht nach dem Gebrauch der Schwingmaschine. Bei Hankensbüttel nennt man es Slipen. Das Ribb-isen (Bierwirth S. 44, Schoneweg S. 56) kennt man auch bei Gifhorn.

Tied tau kort." — „Na, denn will ik dik mal wat seggen, Mudder, taukunweek könnt ji anfangen, denn bruk ik jük nich mehr, ik hebb annere Arbeit mit dei Knechte vör. Dei ganse Wenk könnt ji dei Deel kriegen, ji könnt denn düchtig loskloppen un ik will jük nich stören. Bringt man gliek dei Swingmaschine in Gang, dat schafft mehr as an den Swingbock."

Das Schwingen geschieht entweder auf der Hausdiele oder in der Scheune. Dort sind die Schwingböcke aufgestellt: Gestelle mit einem senkrecht oder zuweilen auch schräg stehenden Buchenbrett, das gewöhnlich oben in einen gebogenen Pferdekopf ausläuft; in einem Ausschnitt unter diesem wird die Rische mit der linken Hand durchgesteckt, so daß sie über das Brett hinunterhängt, und hier mit dem in der Rechten gehaltenen „Schwingbrett" bearbeitet

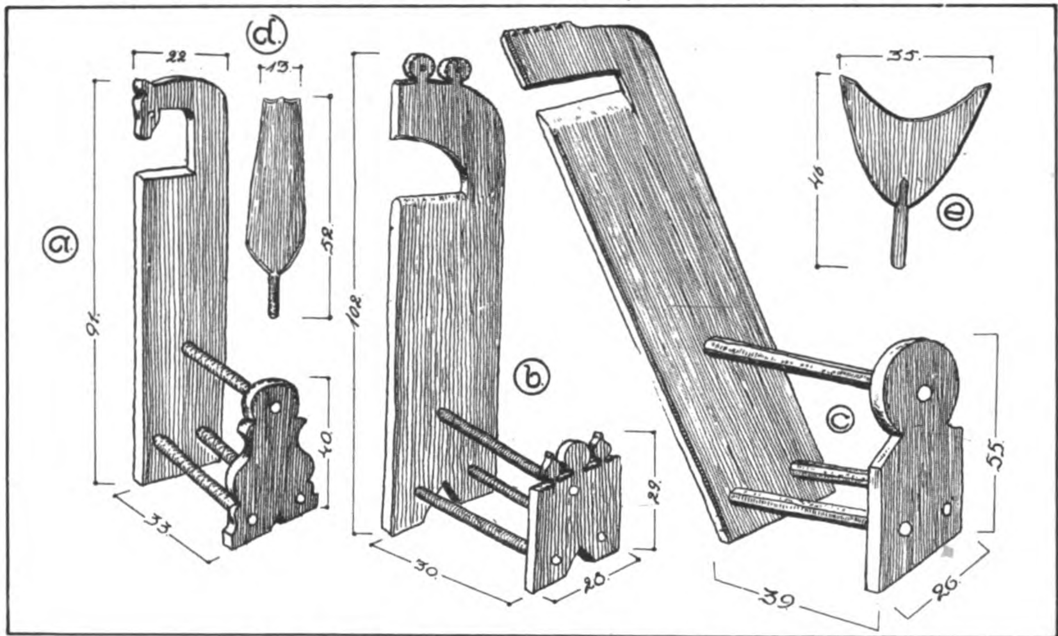


Abb. 177. Schwingbock (a—c) mit Schwingbrett (d, e).

wird (Abb. 177). Bei der „Schwingmaschine" wird dies durch ein großes Flügelrad besorgt, das durch eine Kurbel in Bewegung gesetzt wird (Abb. 178).[190]) Die hölzernen Flügel schlagen dann rasch hintereinander an einer Brettwand herunter, über die man die Rische zu halten hat. Die Bäuerin lernt die Kleinmagd an der Schwingmaschine an. „Hier haste 'ne Handvoll Flas, dat faat mit dei rechte Hand un stell dik an mine rechte Sid un kiek tau, wat dat makt ward. So, Junge," sagt sie zu dem Kleinknecht: „nu dreih mal tau, awer ümmer överein, nich sau mit'n Ruck." Sie hält mit der rechten Hand eine Rische über das Brett, bis sie von den Radflügeln schön glatt geschlagen ist, und gibt dann dem Mädchen eine neue Rische: „Nu stell dik mal ran un holl sülmst eine ünner, awer süh dik vör, dat du nich tau wied mit dei Hand överwegkummst, süß gifft dik dei Flünk einen rup und dat deit weih." „Oh," sagt der Klein=

[190]) Sie dürfte, wenn auch nicht ganz in dieser Form, älter sein als die Brakmaschine. Vgl. die „Hanfbrechel" aus Tirol in Mitt. a. d. Verein d. Kgl. Sammlung f. Dt. Volkskunde II (1906) S. 159. Andererseits gestattet sie, als Rotationsmaschine, auch die modernste Verwendung: bei Isenhagen konnte man sie in diesem Herbst (1925) von einem elektrischen Motor getrieben sehen.

knecht, „Mudder, wenn sei ook mal einen rupp kriegt, dat schadet öhr niks, dat is öhr Lehrgeld.“ „Kiek mal, wat du klauk büst, dat schöll man gor nich glöben, paß du man up dine eigene Arbeit. So, Deern, nu hol man ünner, nu will ik seih'n, wie dat geiht. Kiek mal, dat geiht ja wunnerschön, sau blief du man bi, dat hast du rasch begrepen.“ — „Ja, dat is 'ne ganze Klauke“, sagen die beiden groten Deerns. Diese haben inzwischen fleißig an dem Schwingebock gearbeitet. So wird die Arbeit in mehreren Tagen fortgesetzt und beendet.

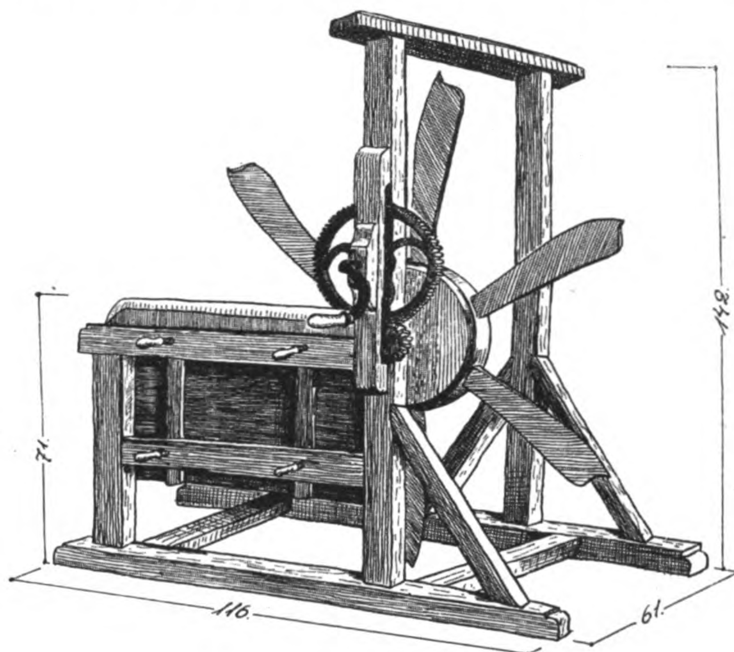


Abb. 178. Schwingmaschine.

Der abgeschwungene Flachs und Hanf wird in große Bündel gepackt und zurückgestellt, bis die Arbeit des Hechelns beginnen kann.

Nach einigen Wochen sagt der Bauer zur Frau: „Sau, nu is buten arls ferdig un inbrocht, nu kannst du dei Deerns tau dine Arbeit bruken.“ „Na, dat is gaud, denn wütt wi gliks bi 'n Häkeln anfangen, morgen schall't losgahn.“ Am anderen Tage sagt die Bäuerin: „So, Deerns, nu stellt jaune Häkelböck hier achter dat Gatter, da weerd wi bi dei Arbeit nich stört, un halt dei Flastöpp her. Ick will 'n paar Muersteine in't Füer leggen, dat wi keine kole Feut kriegt bi'n Stillsidden, dat is ar tau kold buten. Sau, hewwt ji nu arls tau Hand?“ „Ja, is arls da.“

Der Hechelbock ist ein leichtes Holzgestell mit zwei Holznuten, zwischen die das Hechelbrett geschoben und mit einem Pflocke befestigt wird. Dies ist meist buntbemalt und trägt einen flachen Kasten, der dicht mit acht Zentimeter hohen eisernen Zinken besetzt ist (Abb. 179). Zwischen ihnen wird der Flachs oder Hanf durchgezogen, um die Fasern möglichst noch zu spalten, sie glatt nebeneinander zu legen und die kürzeren — die Hede — auszusondern. In anderen Gegenden wird die Hechel statt auf dem Hechelbock an den Beinen eines flach umgekippten Stuhles befestigt, bei Isenhagen wohl auch mit den Füßen festgehalten.

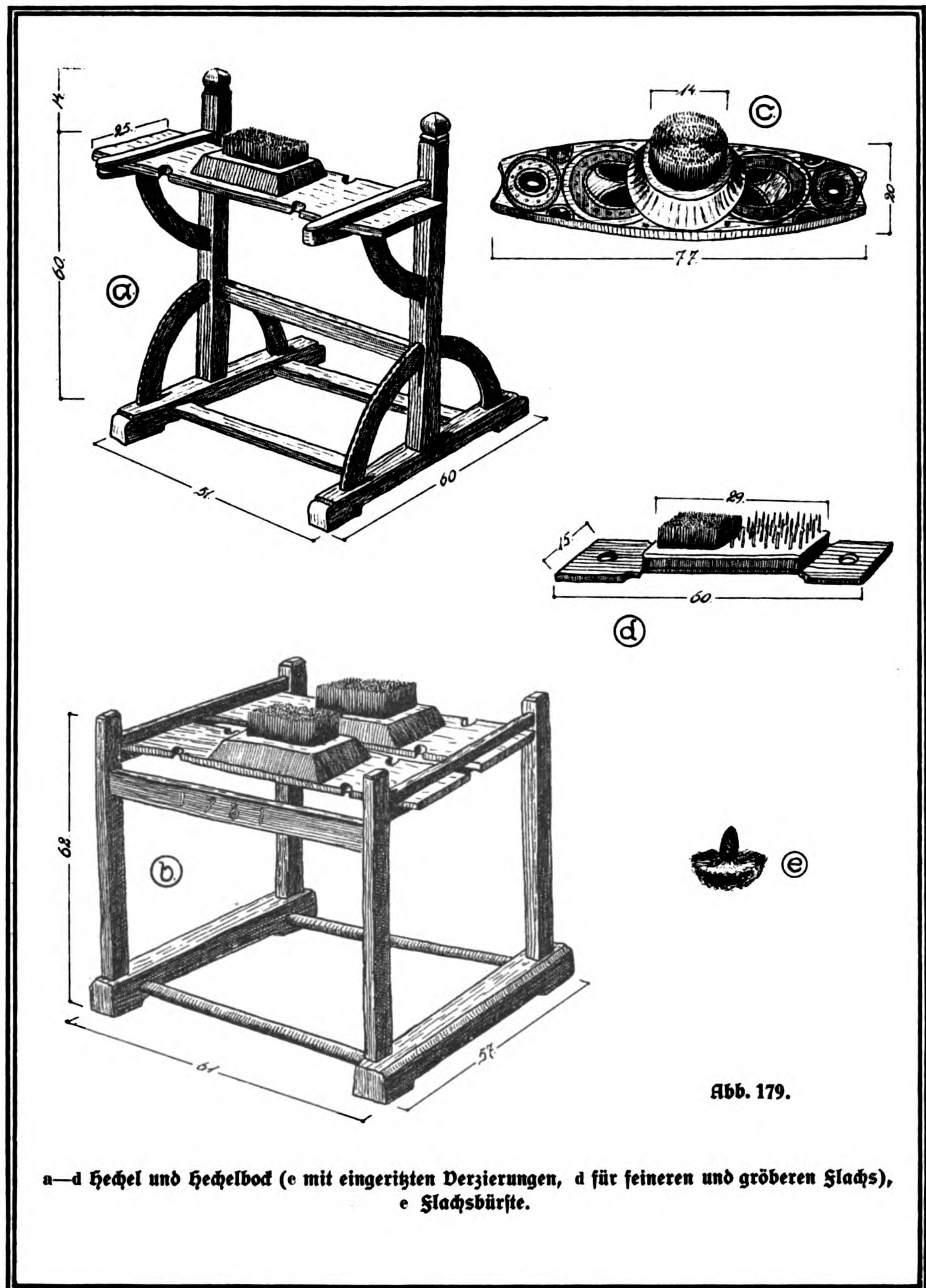


Abb. 179.

a—d Hechel und Hechelbock (c mit eingeritzten Verzierungen, d für feineren und gröberen Flachs), e Flachsbürste.

Sind die Steine heiß und die Hechelböcke aufgestellt, so sagt die Frau: „Nu sett' jük man hen. Ik sett mik up düssen Staul un dei lütje Magd sett' sik mik gegenöber, dei schall dat Häkeln nu leh'rn. Nu kiek mal tau, sau must du dat maken." Die Mutter hält die Flachsrische in der rechten Hand, schmeißt sie mit der linken Hand, mit der sie die Rische von unten gefaßt hat, in einem Bogen auf die Hechel und zieht sie mit der rechten Hand langsam durch die Zinken, wobei die Hede zurückbleibt. Dies wird mehrmals wiederholt, darnach die Rische herumgedreht und das andere Ende ebenso behandelt, bis die grobe Hede völlig herausgekämmt ist. Die fertig gehechelte Rische wird mit der Hand etwas angedreht und quer über den Sitz eines zur Hand stehenden Stuhles gelegt und dann zu einem sogenannten Knocken zusammengedreht.

Nachdem die Bäuerin den ersten Knocken fertig gehechelt und die kleine Magd ihrer Arbeit genau hat zusehen müssen, sagt die erstere: „Sau, nu sett dik an dinen Häkelbock un nimm dei Rische in'ne Hand, as ik dik dat wiest hemw. Sau is recht, nu häkel man tau, awer seih dik vör un wohr dine Hand, dat dei nich in dei Häkeltacken sitten blifft, so licht, as du dik dat dacht hast, geiht dat nich, dat well nich lang' duern, denn loppt dat Blaud an dinen Fingern rünner, denn hast du dik einen räten ..." — „Ach, ik will mik woll vörsein, sau wiet slah ik nich rup."

Aber es dauert nicht lange und die kleine Magd fängt an zu jammern. „Na, wat haste nu makt, just hemw ik mik umdreiht un nu is dat ar sau wiet, as ik seggt hemw. Wies mal her. — Oh du leiwe Tied, sei hatt drei Finger in dei Häkel slan, nu haste schön wat makt." „Nu hemw ik kein Lust mehr," klagt die Magd, „dat lehr ik doch nich." — „Verleier den Maud man nich," tröstet die Mutter, „den Schaden will ik woll wedder kuriern. Ik nehm gliks'n bäten Flas, mak'n mit Spei natt un wickel'n dik um dei kaputten Finger, denn hört dat Bläun up. Sau, nu awer wedder an dei Häkel, dat passiert tauirst jeden mal, nu wullt du woll bäter uppassen."

Die Kleinmagd arbeitet nun fleißig weiter, und die Arbeit geht ihr allmählich besser von der Hand. Bei der fünfzehnten Rische ruft sie voll Freude: „Mudder, ik hemw dei letzte Rische ferdig!" — „Na, da will ik mal nahsein, ob arls gaud is." Die Mutter findet die erste Arbeit gut. „Nu schaft du den ersten Knocken ook gliks sülmst tauhop drein, denn kannst du dat ook." Sie zeigt dem Mädchen, wie die fünfzehn Rischen zusammengedreht werden müssen, und sagt der Großmagd: „Paß du 'n bäten mit up un wies öhr dat erndlich, wat sei nich kann; ik mutt na dat Äten kinken."

Die Arbeit, die soweit für Flachs und Hanf die gleiche ist, wird nun fleißig einen Tag nach dem anderen fortgesetzt. Erst durch das Hecheln wird der Flachs glatt gekämmt und zugleich durch dichtere und gröbere Hecheln, die manchmal auf einem Brett zusammensitzen (Abb. 179 d) in besseren und geringeren geteilt. Auch ersteren hechelt man zuerst mit der groben, dann mit der feineren Hechel. Nachher wird er zuweilen noch gebürstet (mit dem „Igel", Abb. 179 e) und gewaschen (v. Reden S. 25). Aus dem besten Flachs wird feinstes Tischtuch, aus dem geringeren Leinwand — Hausmacherleinen — gewebt. Die ausgekämmte Hede wird mit einem besonderen Stock aufgeschüttelt, in einen „Hedebolten" (auch Diezel oder Seechel genannt) von der Art einer Schlummerrolle zusammengewickelt und später zu grobem Sackleinen verarbeitet. Die zusammengedrehten Flachsknocken werden in einer Kammer oder dem Speicher zum Verspinnen aufbewahrt.

16. Das Spinnen.

Nach dem Hecheln werden die Spinnräder vom Boden des alten Treppenspeichers, auf dem sie seit dem letzten Frühjahr gestanden haben, heruntergeholt und in Gang gebracht. Zwei verschiedene Arten waren in unserer Gegend im Gebrauch, das gewöhnliche „lange" (Abb. 180) und das jüngere „Bockrad" (Abb. 182).[191] Andree schreibt darüber in seiner „Braunschweiger Volkskunde" S. 236: „Bei den ersteren, die auf einem längeren Boden sich aufbauen, sitzt das Rad rechts seitwärts von der Dieße; bei den erst nach 1800 aufgekommenen, mehr Raum ersparenden und zusammengerückteren hohen Wocken — das Bockrad — sitzt das Rad unter der Dieße (vgl. auch unten S. 237). Die Wocken[192]) wurden handwerksmäßig von Drechslern hergestellt und für reichere Leute schön mit Schnitzereien oder Elfenbeinknöpfen verziert, mit beweglichen Ringen versehen oder auch bunt vermalt.

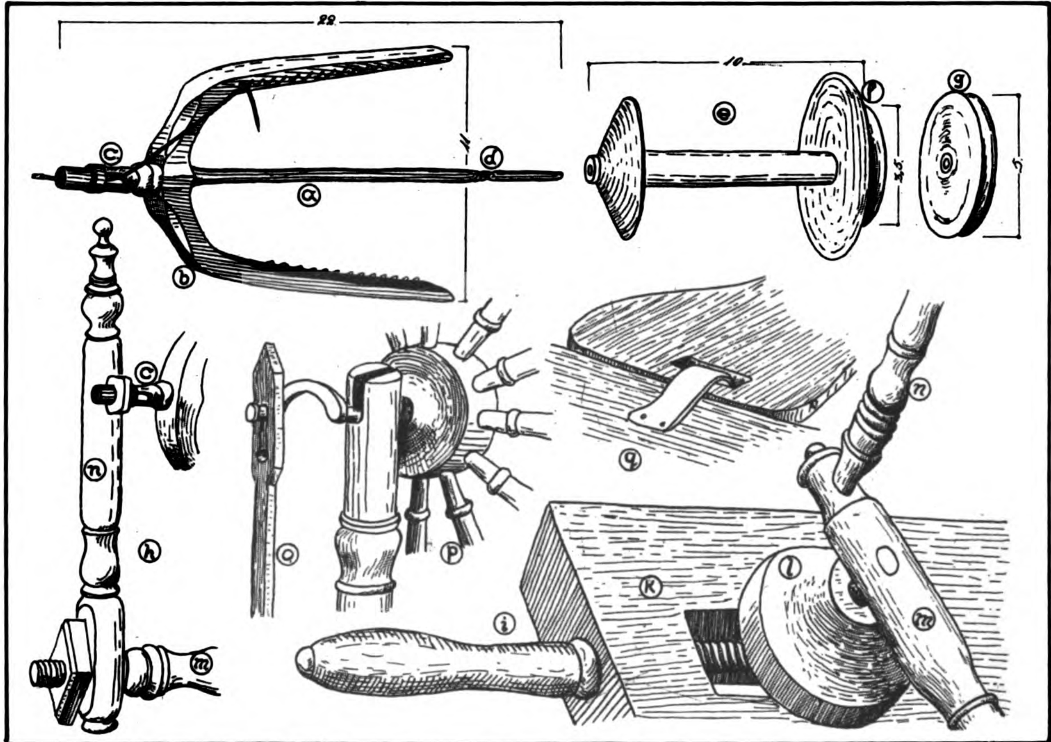


Abb. 181. Teile des Spinnrades.
a Spindel mit b Flucht, c Tüllen, d Schraube für die Rollen, e Spule (auf a aufzustecken), f Rolle der Spule, g Rolle der Spindel (auf d zu schrauben), h Lager der Spindel, i Krecke, k Bank, l Busch, m Querholz auf dem Busch, mit zwei Armen n für die Spindel, o Schwengel, p Rad, q Treter mit Lederschlaufe.

[191]) Im Ravensbergischen heißt das lange entsprechend „Ziege" (Schoneweg S. 63), ebenso im Hoyaschen (Niedersachs. VIII S. 112).

[192]) Im Braunschweigischen soviel wie Spinnräder, während in der Heide Wocken den aufgesteckten Flachs bedeutet (s. S. 235), der im Braunschweigischen Dieße heißt.

[193]) Das krumme Eisen zwischen Schwengel und Rad heißt in Meinersen „Winnisen"; Bierwirth S. 44.

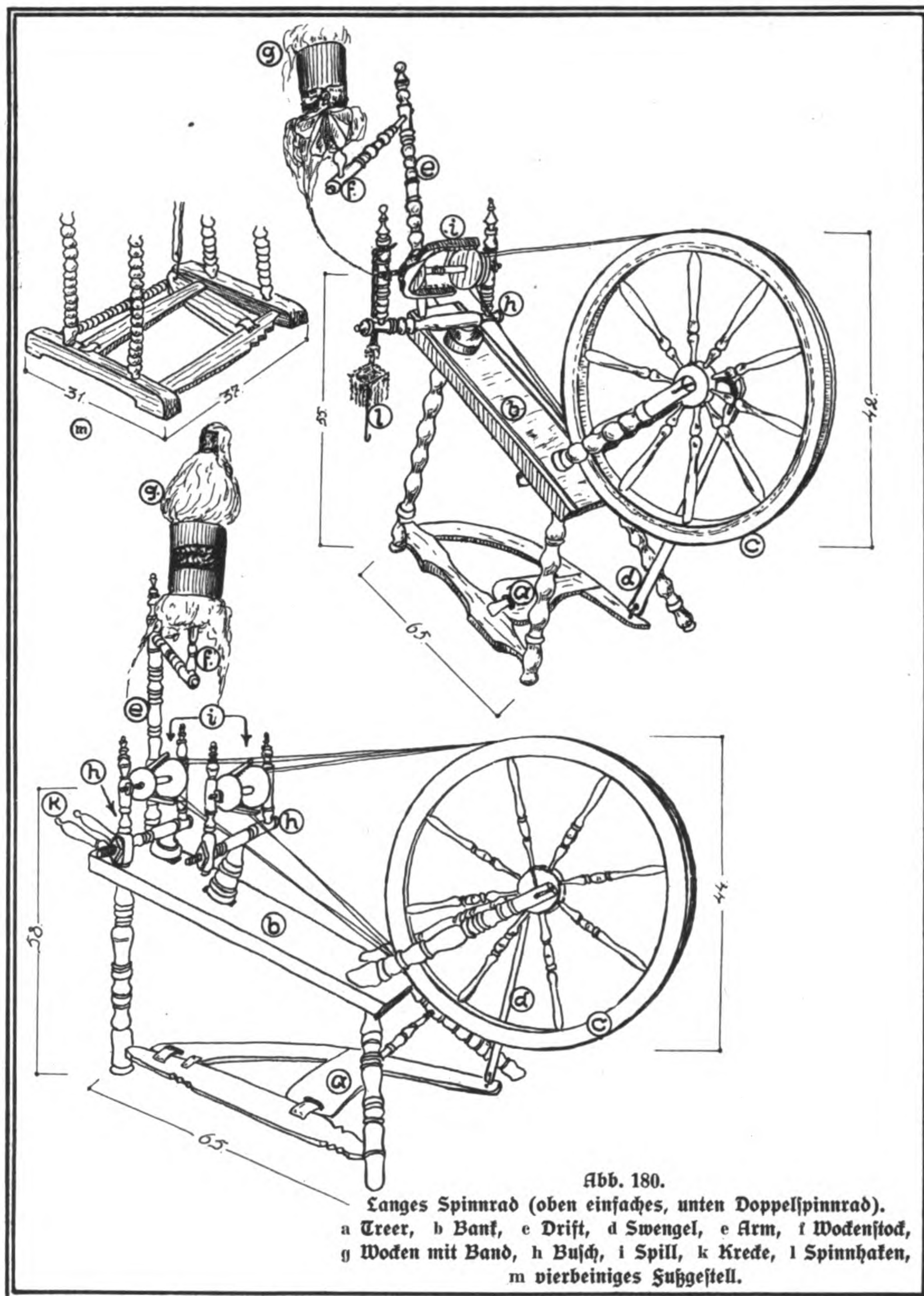


Abb. 180.
Langes Spinnrad (oben einfaches, unten Doppelspinnrad).
a **Treer,** b **Bank,** c **Drift,** d **Swengel,** e **Arm,** f **Wockenstock,** g **Wocken mit Band,** h **Busch,** i **Spill,** k **Krecke,** l **Spinnhaken,** m **vierbeiniges Fußgestell.**

Besonders schön verzierte und schmückte man die zur Mitgift gehörenden „Brautwocken“, zu deren Herstellung gewöhnlich rotes Pflaumbaumholz gehörte.“ Zur Hochzeit behängten die Freundinnen der Braut ihr Spinnrad mit bunten Bändern und kleinen Spinnknocken, die als Kinderfigur geflochten wurden; aus der Zahl der in dieser Form dargebrachten Segenswünsche konnte man auf die Beliebtheit des Mädchens schließen. Kein „Kistenwagen“ kam ins Dorf, auf dem nicht eine Frau mit dem so geschmückten Spinnrad thronte, und es wurde auch weiterhin hoch in Ehren gehalten.

Das übliche „lange“ Spinnrad steht auf drei schrägen Beinen, zwischen denen unten der „Treer“, die Tretvorrichtung, angebracht ist, während sie oben durch die schrägsitzende „Bank“ zusammmengehalten werden. Diese trägt auf dem unteren Ende zwischen den beiden Radarmen die „Drift“, das Rad, das durch den „Swengel“ mit dem Treer in Bewegung gesetzt wird.[193])

Am oberen Ende der Bank sitzt der „Arm“ mit einem zweiten wagerechten Arm, in den wieder senkrecht der „Wockenstock“ gesteckt wird. Etwas unterhalb davon ist der „Busch“, der zwischen seinen drei Stöcken die Spindel (Spill), hält, in einem länglichen Loch in der Bank mit einem Zapfen befestigt, in den vom oberen Ende der Bank eine Schraube mit Handgriff, die „Krecke“, eingreift. Durch diese ist also der Busch auf der Bank höher oder tiefer zu stellen und damit die Entfernung zwischen Rad und Spindel, d. h. die Spannung der sie verbindenden Schnüre zu regeln (Abb. 180 und 181).

Die dünne eiserne Achse der Spindel ist in ihrem vorderen Teile als kurzes Röhrchen gebildet, durch das vom Wocken her der Flachsfaden läuft, um es alsbald durch eine kleine Tülle wieder zu verlassen und im Winkel auf die hölzerne „Flucht“ („Flögel“ in Meinersen, nach Bierwirth S. 54) abgelenkt zu werden. Diese sitzt gabel= oder flügelförmig zu beiden Seiten der Spindel fest und ist mit kleinen Metallhäkchen besetzt, von denen eines den Faden hält. Sobald die Spindel durch die Rolle, die an ihrem anderen Ende festsitzt und durch eine Schnur von dem Rade ihren Antrieb erhält, in Umlauf versetzt wird,[194]) dreht sich der Faden um sich selbst. Dadurch werden also die einzelnen Flachsfasern zu einem festen Faden zusammengedreht und so die erste Aufgabe des Spinnrades erfüllt. Die zweite, den Faden aufzuwickeln, ist auf sinnreiche Weise damit verbunden. Auf die Spindel ist eine Spule gesteckt; diese wird durch eine besondere Rolle mit der doppelt um das Rad gelegten Schnur getrieben; da aber diese Rolle etwas enger ist als die der Spindel, so dreht sich die Spule schneller als die Spindel und zieht daher den Faden, der von der Flucht her um sie gelegt wird, ständig straff und so schnell wie möglich um sich herum (Abb. 181 a—h). Ist sie an einer Stelle voll, so wird der Faden über ein anderes Häkchen gelegt; ist sie ganz voll gewickelt, so wird sie abgenommen und eine neue Spule aufgesteckt. Reißt der Faden einmal ab, so zieht man ihn mit dem Spinnhaken, der, oft hübsch mit kleinen Perlen und dergl. verziert, am „Busch“ hängt (Abb. 1801), von der Spule her wieder durch die Tülle der Spindel.[195])

---

[191]) Diese Schnurscheibe der Spindel (zu unterscheiden von der der Spule, s. unten) hat stellenweise besondere Namen: in Meinersen „Trile“ (Bierwirth S. 49), im Braunschweigischen „Werbel“ (Andree S. 237). Ihr Größenverhältnis zum Rade ist nach v. Reden S. 29 besonders zu beachten, wenn das Spinnrad gut sein soll.
[195]) Teils übereinstimmende, teils abweichende Bezeichnungen aus dem Braunschweigischen und der Nordheide bei Andree S. 234 und 237 und bei Kück 99 f. Noch vollständiger und meist abweichend bei Schoneweg

Zum Spinnen muß zuerst der Wocken gedreht werden, um den nötigen Flachs auf das Spinnrad zu bringen. Die Frau sagt wohl, wenn alles bereit ist: „Nu, Deerns, nehmt jük 'n Knocken un dreiht mal 'n Wocken. Ik will mal sein, ob ji dat noch könnt, awer hei mutt slank un hübsch as'n Poppen wäen. Wenn ji en slanken Wocken drein könnt, denn kriegt ji ook en

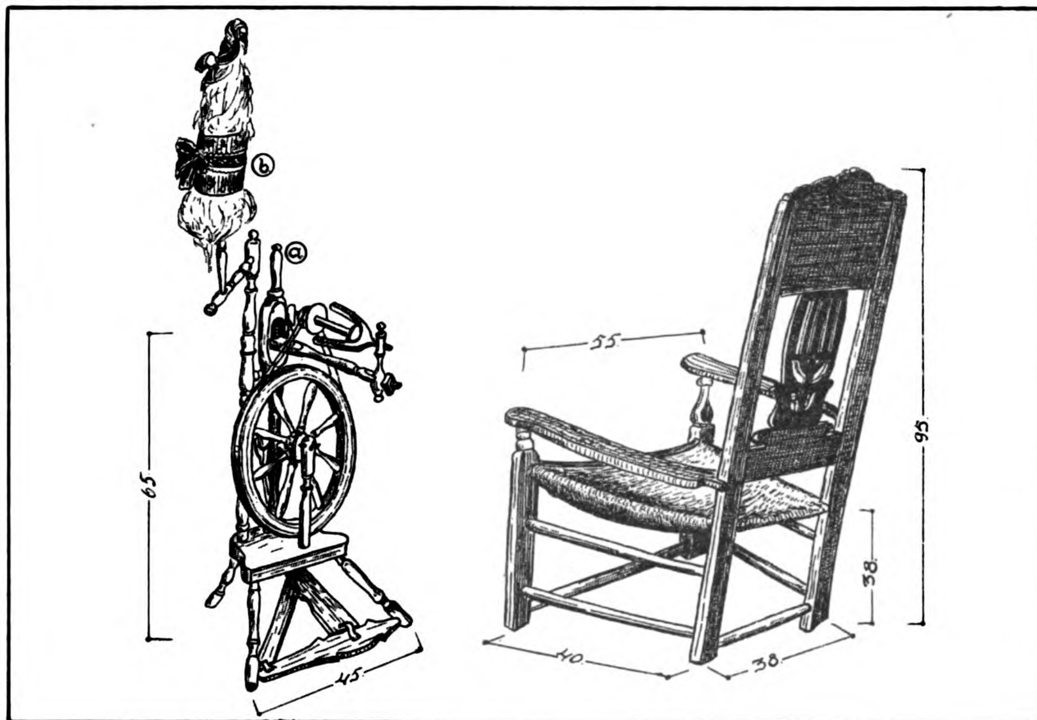


Abb. 182. Bockrad mit Spinnstuhl.
a Krecke, b Wockenblatt.

slanken Kirl." — „Oh, dat wütt wi woll noch können, dat hewwt wi nich vergeten in einen Johr. Wat ji woll von uß denkt, Mudder."

Zu einem Wocken gehören drei Knocken, doch wurden zuweilen, wenn der Wocken nicht so dick werden sollte, auch nur zwei Knocken genommen. Das „Anbreiten" und Wickeln des Wockens geschieht in der Südheide folgendermaßen.[196]) Die Spinnerin steckt sitzend eine Rische mit dem zusammengewickelten Ende in ihr Schürzenqueder und breitet sie fächerartig in schleierdünnen Lagen hin und her über ihren Schoß, steckt hierauf die nächste Rische in gleicher Weise neben die erste und so fort. Sind genug Rischen für den Wocken gebreitet, so zieht sie die Enden heraus, wickelt sie auf und dreht sie alle in eine Spitze zusammen. Diese faßt sie mit der linken Hand, legt das Ganze quer über den Schoß und den Wockenstock

64f. Die Übersetzung von Spille durch Spule bei Andree und Schoneweg ist irrig. Die besondere Funktion der Spule, technisch ein Hauptmerkmal des Spinnrades, wird nirgends genügend hervorgehoben. Vgl. unten S. 240.

[196]) Kück beschreibt es etwas anders, S. 92/93. Schoneweg S. 65 erwähnt es nur. In Meinersen wie in der Nordheide sagt man „inbreien, inbriern"; Bierwirth 69, Kück 93.

hinein, um den nun der spitze Teil fest herumgewickelt wird, während das übrige lose herumgeschlagen wird, so daß der fertige Wocken eine nach oben spitze Gestalt erhält.

Auf dem Spinnrad wird der Wocken vom **Wockenblatt** zusammengehalten, einem Pappblatt, das darum gelegt und mit bunten Bändern befestigt wird (Abb. 180 und 182c). Es ist meist mit Wismuthfarben in ländlichem Geschmack bemalt und wurde von den jungen

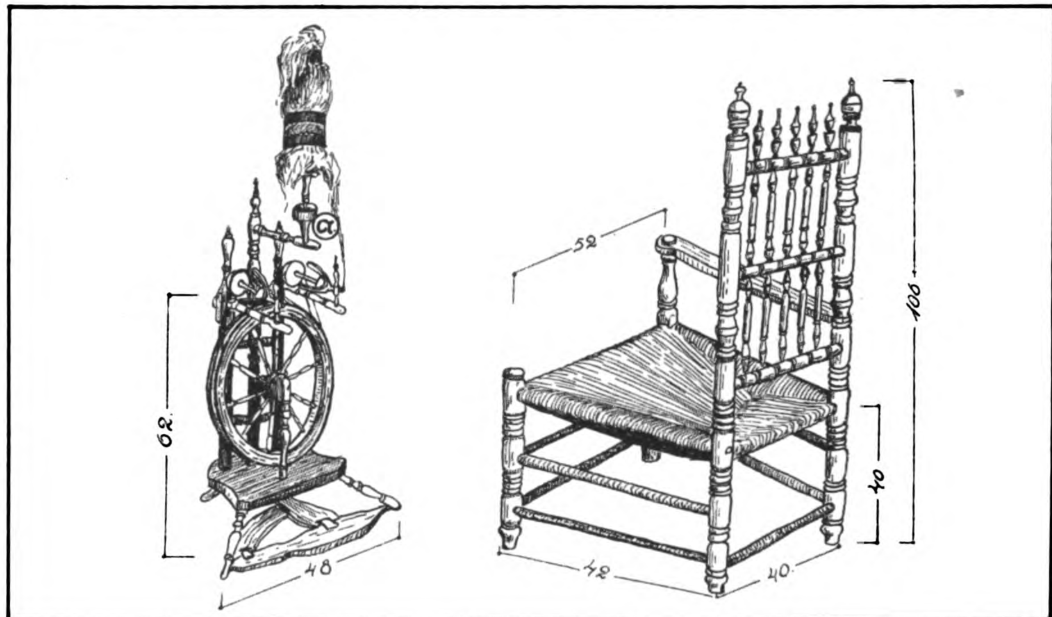


Abb. 183.
Doppeltes Bockrad mit einlehnigem Spinnstuhl (a „Stippeding").

Bauernburschen gern als Geschenk für die Liebste gekauft. Das Celler Museum besitzt eine größere Sammlung meist aus Südhannover stammender alter Wockenblätter, die in farbenfroher Handmalerei auf blauem, rotem, grünem Grunde Blumenranken mit Tulpen, Rosen, Vergißmeinnicht und Sprüche in Golddruck und -schrift zeigen. Die letzteren enthalten meist kurze mehr oder weniger gefühlvolle Liebesgrüße und gute Wünsche; einige seien hier noch angeführt:

Spinnen thu ich gern, Müßiggang sei mir fern.

Für gute Mütter ist Arbeit leicht.

Spinne nur immer darauf los,
So habt Ihr Leinwand, seid Ihr einst groß.

Sei fröhlich und wohlgemuth.

Treuer Freundin soll allein
Dieses Blatt gewidmet sein.

Glaube Liebe Hoffnung, das Wort in der Mitte,
Ist das warum ich bitte.

Reich mir die Hand als treues Pfand.

Ich denke Tag und Nacht an Dich,
Liebe mich, wie ich Dich.

Alles aus Liebe und nicht mit Gewalt,
Was man recht liebt, vergißt man nicht bald.

Ob ich schon keiner nicht gefalle,
So lieb ich doch die Mädchen alle.

Das Trauliche und Sinnig=Gemütvolle, das der Arbeit des Spinnens anhaftet, kommt hier recht zum Ausdruck. Gleichwohl erfordert die Arbeit sehr ausdauernden Fleiß, Geschick und Aufmerksamkeit. Auf dem niedrigen Spinnstuhl sitzend, zupft die Spinnerin mit der linken Hand den Flachs für den Faden unten aus dem Wocken, wobei sie immer der Geschwindigkeit der Spule folgen und das Gefühl für die richtige Stärke und Gleichmäßigkeit des Fadens in den Fingern haben muß; da sie hierzu den Arm tiefer und weiter zurückhalten muß, hat der Spinnstuhl links keine oder nur eine ganz niedrige Lehne (Abb. 182 und 183). Das Garn wird für den Einschlag (s. unten S. 260) so lose wie möglich, für den Aufzug dagegen fester, runder, draller gesponnen und zu diesem Zwecke schneller getreten.

Um den Faden anzufeuchten und dadurch zu festigen, ist unter dem Wocken ein Blechnäpfchen mit dicker Milch zum Eintauchen der Finger angebracht, das „Stippeding" (Abb. 183 a). Früher ersetzte das einfach die Zunge, wobei man aber viel Staub schluckte.

Sehr geübte Spinnerinnen brachten es zu der Fertigkeit, mit zwei Spindeln zugleich zu spinnen. Dazu gehört das **Doppelspinnrad** (tweispilde Rad), das sich meist in der Form des obenerwähnten Bockspinnrades findet. Bei diesem sitzen Rad, Spindel und Wocken übereinander vor einem aufrechten, leiterartigen Gestell, und die Spindel ist mit der Kreke nach oben zu verstellen, um die Schnur straffer zu spannen (Abb. 182). Hat es zwei Spindeln, so sitzt der Arm für den Wocken zwischen diesen (Abb. 183); beim langen Spinnrad wird die zweite Spindel zwischen der ersten und dem Rade angebracht. Das Celler Museum besitzt auch die letztere, ziemlich seltene Form (Abb. 180 unten). Wird mit den beiden Händen gesponnen, so hält man sie dicht beieinander, damit nötigenfalls eine der anderen helfen kann. Das soll zuerst um 1750 die Tochter des Pastors Treffurt in Riede (Gft. Hoya) zunächst an zwei nebeneinandergestellten Spinnrädern fertiggebracht haben und dann nach ihrer Anleitung das erste Doppelspinnrad, zugleich als „Bockrad", gebaut sein (Niedersf. VIII S. 113).

Das Spinnrad ist unstreitig eine der sinnreichsten technischen Erfindungen und, wie wir gesehen haben, bereits eine recht komplizierte. Wir skizzieren deshalb noch kurz ihren Werdegang, zumal darin auch Niedersachsen eine Rolle spielt.

Um aus dem Flachs den Faden zu drehen, benutzte man bis ins 16. Jahrhundert allgemein nur die Handspindel und den langen Wockenstock (Rocken), der frei beweglich war oder auf einem Fuße stand. Ihn stellte die Spinnerin an ihre linke Seite und zupfte mit der linken Hand den Faden heraus, dessen Anfang in einem Kerb oder Häkchen an der Spitze der Spindel befestigt wurde. Diese war ein einfaches, nach oben verjüngtes Holzstäbchen, auf das am unteren Ende ein „Spinnwirtel" gesteckt wurde, d. i. ein zwiebelförmiger durchlochter Stein von gebranntem Ton (Abb. 184). Mit ihm als Schwungmasse brachte man mit der rechten Hand die Spindel in Drehung und damit auch den Faden, der so durch die rechte Hand nach unten lief, bis die Spindel den Boden erreichte. Dann löste man das untere Ende des fertigen Fadens aus der Kerbe, wickelte ihn um die Spindel, knüpfte sein oberes Ende wieder in die Kerbe und begann die Arbeit von neuem, und so immer fort, bis die Spindel voll war und eine neue, leere an die Reihe kam. Man spann auf diese Weise auch im Hannoverschen noch 1840, als längst das Spinnrad üblich war, weil beim Spindelgarn „der Faden zwar loser, doch stärker, schöner, gleichartiger und in der Leinwand dichter und fester als das Radgarn war" (v. Reden, Anbau der Leinpflanze S. 28.) Derartige Spindeln scheinen sich jedoch bei uns nicht erhalten zu haben, wohl aber die Spinnwirteln, die häufig im ländlichen Haushalt noch benutzt werden, um Schlüssel daran zu hängen. Das Celler Museum besitzt allein aus Eschede etwa 80 Stück, offenbar meist aus mittelalterlicher und noch späterer Zeit, viele schon mit Glasur überzogen.[197])



Abb. 184. Spinnwirtel.

Die beschriebene mühsame Art des Spinnens erleichterte man sich nun — zuerst wahrscheinlich im alten Orient — durch das Handspinnrad. Es besteht in seiner einfachsten Form aus einem Brett oder zwei miteinander verbundenen Leisten, worauf quer in zwei kleinen Stützen die Spindel wagerecht lagert; an Stelle des irdenen Wirtels ist auf ihr eine kleine Schnurscheibe (Rolle) befestigt und durch eine Schnur mit einem ebenfalls auf dem Brett sitzenden, verhältnismäßig großen Rade verbunden. Dreht die Spinnerin vor dem Gestell sitzend dies Rad an einer Kurbel mit der rechten Hand und läßt mit der linken den Faden von dem freien oder am Gestell befestigten Wockenstock auf die Spindel laufen, so kann sie ihn durch eine einfache Bewegung, wie Feldhaus (Technik der Vorzeit, S. 1059) es klarlegt, abwechselnd spinnen und aufwickeln. Zunächst hält sie nämlich den Faden in der Längsrichtung der Spindel; ist dann „das gesponnene Stück Garn so lang geworden, daß sie mit den Armen nicht mehr weiter zurückreichen kann, so unterbricht sie die bisherige Tätigkeit und bringt das Garn in eine solche Lage, daß es mit der Spindel einen rechten

[197]) Der Schenker dieser Sammlung an das Museum, Lehrer Max Boecker in Eschede, macht uns darauf aufmerksam, daß 1924 bei Weimar eine vorgeschichtliche Holzspindel ausgegraben und in das dortige Museum für Urgeschichte gekommen ist. Eine Standkunkel, wie sie viele Bilder deutscher Künstler von Dürer bis Ludwig Richter zeigen, hat Schoneweg aus dem Taubertal abgebildet (Abb. 15 und S. 61). Das Celler Museum besitzt eine mit Stellvorrichtung aus Schlesien, wo die Handspindel im 19. Jahrh. auf dem Lande noch allgemein verbreitet war — nach Sonne (Beschreibung des Kgr. Hannover, 1829, II S. 145) ein Vorteil durch die leichtere Transportierbarkeit.

Winkel bildet; dadurch wickelt die Spindel das fertige Stück Garn jetzt auf. Ist dies geschehen, so kehrt die Spinnerin wieder zum ersten Vorgange zurück. — Noch heute ist im Orient dieses Rad vielfach nur aus zwei Reihen Speichen gebildet, zwischen deren Enden von Speiche zu Speiche ein netzartiges Geflecht aus Garn hin und her geht; auf diesem Garnnetz läuft die Schnur, die zur Spindel führt" (Feldhaus).

Diese Beschreibung paßt auffällig auf ein Gerät im Celler Museum (Abb. 185), das allerdings als Spulrad benutzt ist (siehe unten S. 252), aber offenbar die Form eines solchen alten Handspinnrades ziemlich getreu aufbewahrt hat.[198]) Wie aber auf dieser Stufe der Entwicklung die eigentliche Vorrichtung zum Spinnen beschaffen war, das zeigt noch vollständig das im Celler Museum vorhandene „Peterrad", ein Gerät, das bis etwa in die 1840er Jahre im hannoverschen Wendlande zum Verspinnen gröbster Abfallhede diente, wie sie mit der feineren Spindel des Spinnrades nicht zu verarbeiten war (Abb. 186). Hier lagert eine einfache hölzerne Spindel ohne Flügel auf zwei Stützen, deren vordere durch einen offenen Einschnitt das abwechselnde Herausheben des Fadens zum Aufwickeln in der oben geschilderten Art gestattet. Man hob dabei die Spindel etwas an.[199]) War sie voll, so nahm man sie heraus und zog sie aus dem Gespinst, das in diesem aufgewickelten Zustande zusammenhielt und „Sudder" genannt wurde. Diese altertümliche Spinnvorrichtung ist für das Celler Museum um 1900 von dem hochbetagten Altenteiler Kruse in Stroitze nach langen Versuchen neu angefertigt und auf einem alten Spinnrad angebracht, so daß er selbst noch darauf spinnen konnte, eine Kunst, die er seit 60 Jahren nicht geübt hatte. Man nannte

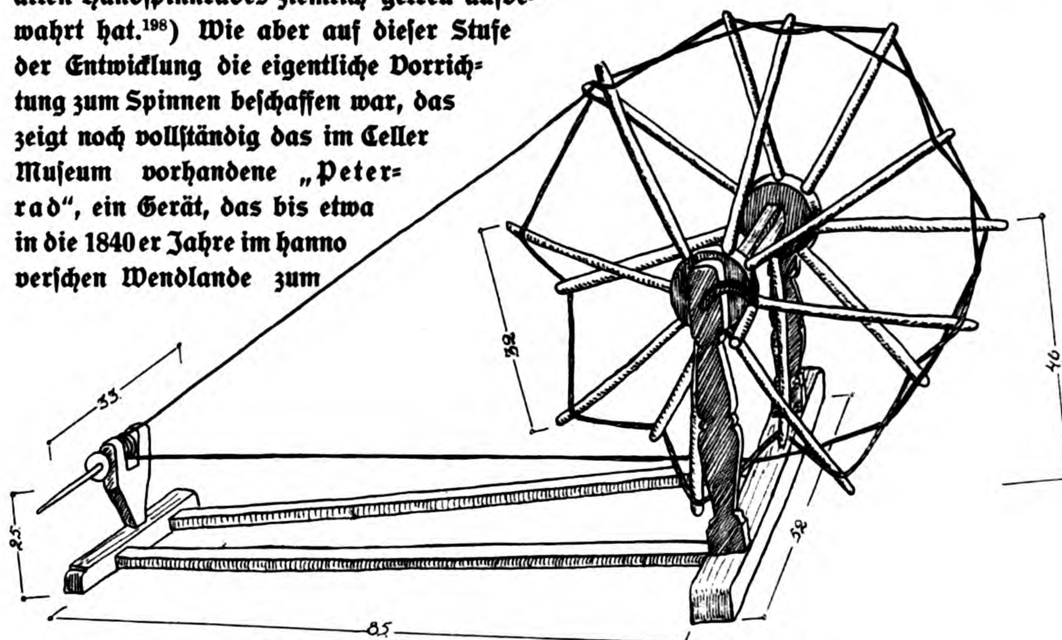


Abb. 185. Spulrad in der Art eines alten Handspinnrades.

[198]) Feldhaus a. a. O.: „Kenntlich sind die Handräder durch die weit aus der Maschine herausragenden Spindeln". Das gilt für alle Spulräder, nur daß hier die aus Eisen gefertigte Spindel nicht mehr zum Spinnen, sondern zum Aufstecken einer Spule eingerichtet ist.

[199]) Ein Wockenstock wurde nicht benutzt; man hielt die Hede unter dem Arm, vermutlich unter dem rechten, der frei war, da das Rad schon durch Tretvorrichtung angetrieben wird.

diese Arbeit „petern" und verfertigte so ein grobes, ungleiches Hedegarn, das auf dem „Klabasterrad" (Trijökel, vermutlich eine Art Spulrad) drei- und mehrdrähtig zusammengedreht und darnach zu grobem Sackleinen für die Sandsäcke der Elbdeiche verarbeitet wurde.[200])

Die beiden entscheidenden Fortschritte des späteren Spinnrades bestanden darin, 1. daß man an der Spindel zugleich zum Aufwickeln des gesponnenen Fadens den Flügel mit seinen Häkchen und die Spule anbrachte; 2. daß man das Rad durch eine Tretvorrichtung in Bewegung setzte und dadurch beide Hände zum Spinnen frei bekam. Die erstere Verbesserung kannte man schon vor 1500 in Süddeutschland[201]), die zweite soll aus England gekommen sein. Vielleicht wurden beide auch an mehreren Orten erfunden, und so bleibt es möglich, daß in Niedersachsen, wie die Chronik berichtet, der Braunschweiger Bildschnitzer Jürgen zuerst um 1530 das fertige Spinnrad eingeführt hat. Im Wendland soll es erst 1608 von Holstein aus Eingang gefunden haben (Hennings a. a. O. S. 100).

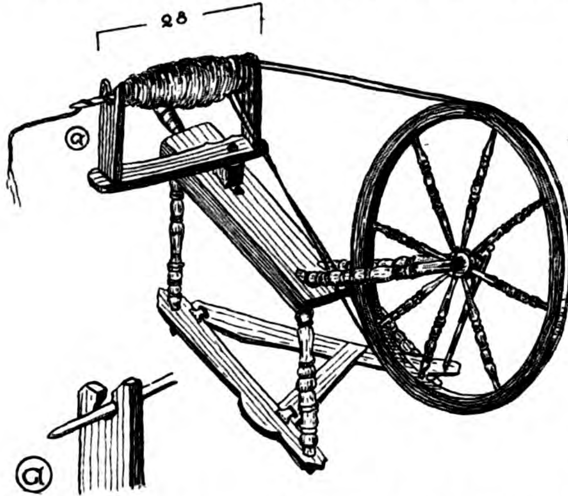


Abb. 186. Peterrad (a Lager der Spindel).

Bessere Hede wird nach dem Hecheln noch gekämmt, wozu metallene Kämme mit kurzem hölzernem Handgriff und längeren oder kürzeren Zinken dienen (Abb. 187). Mit Hede lernt sich das Spinnen am leichtesten. Daher, wenn es ans Spinnen geht, sagt wohl die Frau zur „lütjen Magd": „Dortchen, nu legg dik ein Seechel Heden up un fang an, denn will ik sein, wie dat geiht. Ik will mien Spinnrad nu ook in Gang bringen, denn sett' wi uß in Kreis in dei warme Dönz." Man spinnt Hede mit beiden Händen, weil sie zu kurzfaserig ist, und zwar meist nicht vom Wocken, sondern vom „Hede-Sprieten", einem naturgewachsenen oder gedrechselten, in Gabelform auslaufenden Holzzweig, auf den man die Hede lose auflegt.

[200]) Das Wort „Petern" ist vielleicht aus der wendischen Sprache zu erklären, doch ist in ihr für die Spinnarbeit oder dergl. kein ähnlich klingendes Wort bekannt. Unsere Angaben stammen von dem inzwischen verstorbenen, aus Nieperfitz gebürtigen Lehrer Heinrich Schlicht in Celle, und es scheint sonst kaum eine Erinnerung an diese interessante Zwischenstufe der Spinntechnik erhalten zu sein. Schlicht wußte auch noch, daß in älterer Zeit „die Spindel frei in der Luft tanzte". — Man spann auf dem Peterrad auch Hedegarn zum Dichten der Schiffsfugen. Dies mußte fingerdick gesponnen sein; da dies jedoch mit der Abfallhede ohne weiteres nicht möglich war, weil sie zu kurzfaserig ist und nicht zusammenhält, so wurde Heu mit ihr vermischt, wodurch der gesponnene Faden die nötige Haltbarkeit erhielt. Dies Gespinst wurde in große Bündel gepackt und fuderweise den Schiffsbauern zugeführt. Bei diesen wurde es geteert und dadurch für den genannten Zweck geeignet gemacht.

[201]) Andree, S. 224; Feldhaus im Braunschw. Mag. 1904, S. 147 und Technik der Vorzeit S. 1060ff., wo allerdings das Vorhandensein des Flügels auf dem Spinnradbilde des Lübecker Kalenders von 1519 (Abb. 711) zweifelhaft erscheint.

Auch zum **Wollespinnen** gebraucht man nicht den Wockenstock, sondern die „Twille", ein dem Hedesprieten ähnliches verzweigtes Holz; ferner muß die Spindel dafür größer sein. Die Spinnwolle bedarf noch besonderer Zubereitung: Sie muß locker und weich gemacht werden, so daß keine „Dutten" (Klümpchen) darin zurückbleiben. Ist sie vom Speicher geholt (s. oben S. 52), so wird sie zuerst im Zimmer an den warmen Ofen gehängt und dann „gezupft" (getockt). Das besorgen die Kinder. „Kinner", heißt es, „nu kamt mal her, nu möt ji Wull tocken, aber erndlich und schön klein; un denn smiet sei man up'n Klumpen und spält nicht dorbi rum, dat dei Wull in dei ganse Dönz rumflügt, süs gift dat wat." Ist das

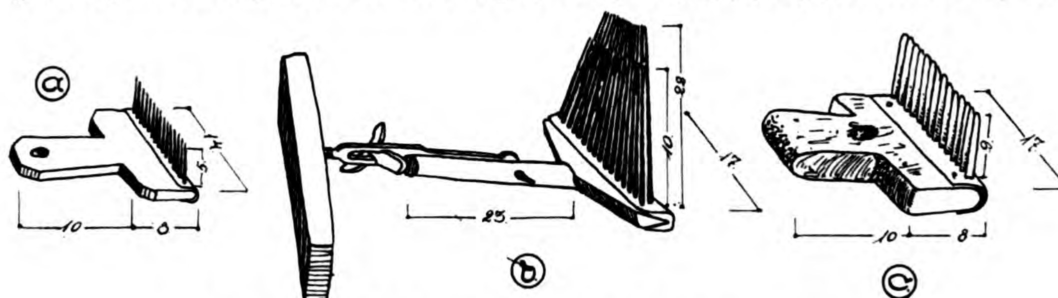


Abb. 187. Kämme für Hede und Wolle (b zum Befestigen an der Wand).

„Tocken" beendet, so wird die Wolle von der Mutter oder der Großmagd „gekratzt". Dazu dient die „Kratze" (Kratsche), ein Brett mit scharfen Häkchen besetzt, womit auf einem zweiten gleichartigen die Wolle gekratzt wird, entweder frei in der Hand oder am Kratzbock, auf dem ein solches Häkchenbrett festsitzt (Abb. 188, vgl. Kück S. 95). Dies gilt für die Schnuckenwolle; die feinere weiße Wolle der rheinischen Schafe wird bloß gekämmt, wozu metallene Kämme, ähnlich denen für Hede, doch mit längeren Zinken, dienen.

Wolle spinnt sich desto leichter, je wärmer sie ist; sie wird deshalb während des Spinnens wiederholt am Ofen gewärmt. Man spinnt sie außer von der Twille auch einfach aus der Hand. Die fertigen Wollfäden werden gewöhnlich sogleich von den Spulen zusammengedreht (gedrillt oder **gezwirnt**), um dickeres Garn zu gewinnen. Das geschieht mit dem Drillierbock (Abb. 189, vgl. Kück S. 96). Es werden soviel vollgesponnene Spulen, als Fäden zusammengedreht werden sollen, auf den Drillierbock aufgesteckt, 2, 3 oder 4, die übliche Zahl für Strumpfgarn sind drei. Alle Wollfäden werden nun durch einen glatten Glasring oder noch lieber durch einen größeren Schlüssel gezogen und auf der Spule des Spinnrades, mit dem die einzelnen Fäden gezwirnt werden sollen, befestigt. Während das Spinnrad nun aber beim Spinnen nach vorn gedreht wird, geschieht dieses beim Zwirnen rückwärts. Die einzelnen Fäden läßt man durch die linke Hand laufen, während der Schlüssel mit dem fertigen Faden in der rechten Hand gehalten und auf dem Faden hin- und hergezogen wird, damit dieser recht gleichmäßig wird.[202])

[202]) In der Gegend von Celle dreht man die gesponnenen Fäden vor dem Spulen erst auf den Haspel (s. S. 246) und zwar so, daß er in drei oder vier getrennten Gebinden darauf liegt. Vom Haspel werden dann die drei oder vier Fäden, die unmittelbar unter ihm durch einen darauf gehängten Schlüssel oder auch durch einen am Haspelfuß angebrachten Ring (Abb. 191) zusammengehalten werden, in der geschilderten Weise auf dem Spinnrad zusammengedreht. (Vgl. auch Schoneweg S. 105 f.)

Das fertige Wollgarn wird in Stränge gehaspelt (s. S. 243), in lauwarmer Seifenlauge gewaschen und im Garten auf einer sauberen und glatten Holzstange zum Trocknen aufgehängt. Um ein Zusammenkrüllen des Garnes zu verhindern, wird eine zweite starke Holzstange unten in das Garn zum Strecken gelegt. Schließlich wird das Garn, soweit es nicht ungefärbt verarbeitet werden soll, oder die Bäuerin nach eigenem Verfahren das Färben selbst vornimmt, zum Färber in die Stadt gebracht und dort meistens indigoblau in hellen, mittleren oder dunklen Farbtönen oder schwarz gefärbt. Falls das Garn als Einschlag zum Weben verwendet werden soll, so muß der einfache ungezwirnte Faden genommen werden. Dieser wird nach dem zu webenden Stoffe gefärbt; als Einschlag zu Beiderwand (Balwand) sind leuchtende Farben bevorzugt, zu dem sogenannten Dreikamm (genannt nach der Anzahl der zum Weben des Stoffes benutzten Webkämme) für Männerkleidung oder in späteren Zeiten auch für Sofabezüge dagegen nur schwarze oder dunkelblaue und dunkelgraue.

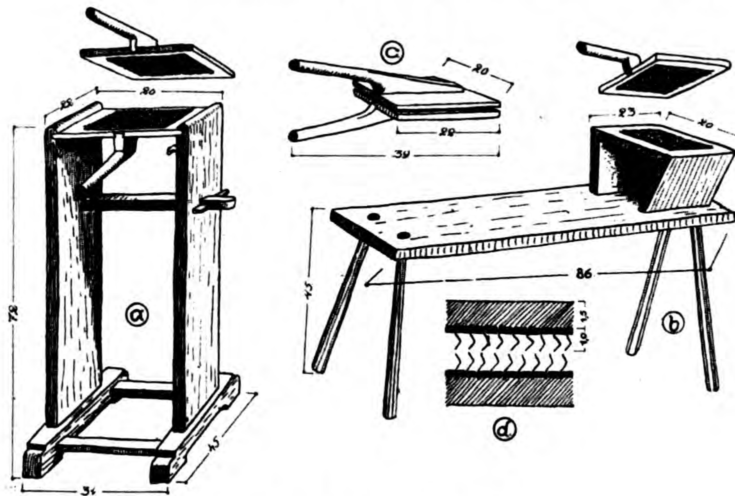


Abb. 188. Wollkratze,
a und b mit Kratzbock, c zwei Kratzen aufeinander,
d Querschnitt aus zwei aufeinander liegenden Kratzen, vergrößert.

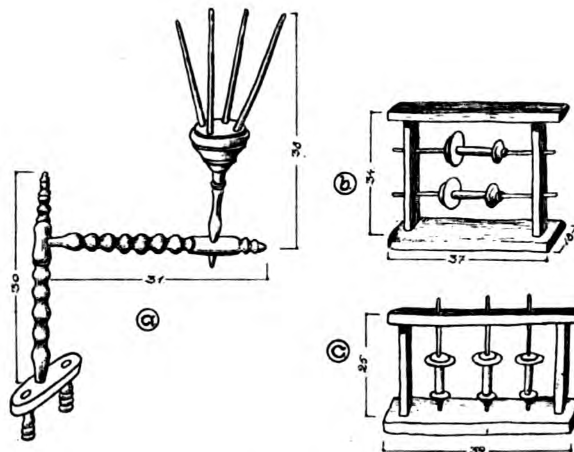


Abb. 189.
a Twille am Wollspinnrad, b und c Drillierböcke zum Wollezwirnen.

Wir kehren nun zum Spinnen zurück. Dieses wird Tag für Tag fortgesetzt, häufig beim Gesang alter und neuer, heiterer und trauriger Lieder. Nur am Sonnabendabend wird das Spinnrad nicht angerührt, sondern da werden Kleider ausgebessert und Strümpfe gestopft.

Dabei liest der Hausvater aus einer Hauspostille über die Epistel oder das Evangelium des kommenden Sonntags vor.

In verschiedenen Dörfern der Heide, jedoch nicht in allen, gab es Spinnstuben, in denen von den jungen Mädchen gemeinsam gesponnen wurde.[203]) Es fanden sich gewöhnlich Verwandte, Nachbarn oder gute Bekannte zu einem „Spinntropp" zusammen. Jeden Tag wurde in einem anderen Hause gesponnen, und gegen Abend fanden sich junge Männer dabei ein, die sich z. T. mit Stricken, meist aber mit allerlei Späßen beschäftigten. Vom Januar bis März spann man auch nachmittags. Einmal im Jahre gab es dazu Kaffee und Kuchen. Zuweilen hatten auch die kleinen, noch nicht konfirmierten Mädchen schon ihre besondere Spinnstube, die aber abends früher auseinander ging, als die der Erwachsenen.[204]) Beim Dunkelwerden stellte man in den Kreis der Spinnerinnen den „Lüchtenpahl" mit dem Krüsel (Abb. 190, vgl. oben S. 114).

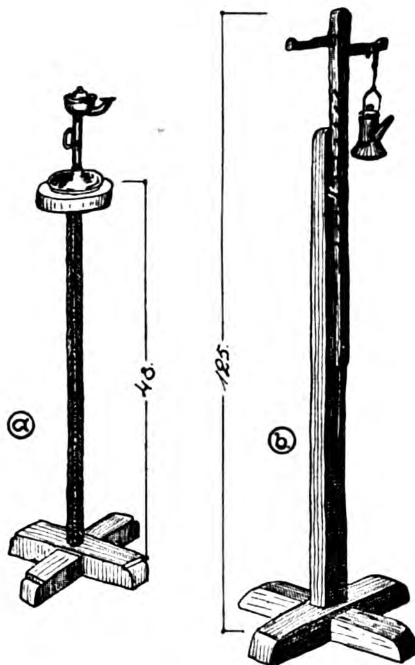


Abb. 190.
Krüselständer für Spinnstuben (b zum Verstellen, mit zwei Krüselarmen).

Was am Tage gesponnen ist, wird abends gehaspelt, d. h. es werden die nach und nach gesponnenen kleineren Teile vereinigt und abgemessen. Der Haspel (Abb. 191) hat ein radartiges Gestell (in Meinersen Reister genannt, Bierwirth S. 68), dessen 4 oder 6 Speichen in Krücken auslaufen; auf diese wird das Garn von den kleinen Spulen „abgehaspelt", indem man mit der linken Hand eine Spule auf einem Eisendraht frei neben den Haspel hält und diesen mit der rechten dreht. Die Drehung der Achse überträgt sich hinten an den senkrechten Haspelstollen (Bierwirth 51) zweimal stark verlangsamt auf Zahnräder, deren unteres ganz langsam einen kleinen hölzernen Hammer in Bewegung setzt, so daß er auf ein Brettchen anschlägt, wenn der Haspel 90 mal herumgedreht ist. Dies ist das Zeichen, daß ein „Bind" von der Spule abgehaspelt ist.[205]) Jedes Bind wird mit einem „Sitzfaden" abgebunden; zehn solcher Binde, oder „bi korten Hespel" (mit kürzeren Armen) zwölf, geben ein Stück. Ein solches Stück wird dann vom Haspel genommen, zusammengedreht und an ein Zackenbört in der Stube oder Kammer gehängt. Eine gute Spinnerin läßt es sich nicht nehmen, jeden Abend ein volles Stück abzuliefern.

---

[203]) Sie fehlten z. B. in der Hermannsburger Gegend, während sie im Flottwell, in Eicklingen, Langlingen, Brödel und dort herum bekannt waren. In Ohrdorf an der Altmärker Grenze hatte man drei Spinnstuben für die drei Dorfteile.

[204]) Näheres über die jetzt überall verschwundenen Spinnstuben berichten Kück S. 102 ff., und Andree S. 227 f.

[205]) Der geeichte hannoversche Kaufgarnhaspel maß im Umfange 3³/₄ Ellen; v. Reden S. 29.

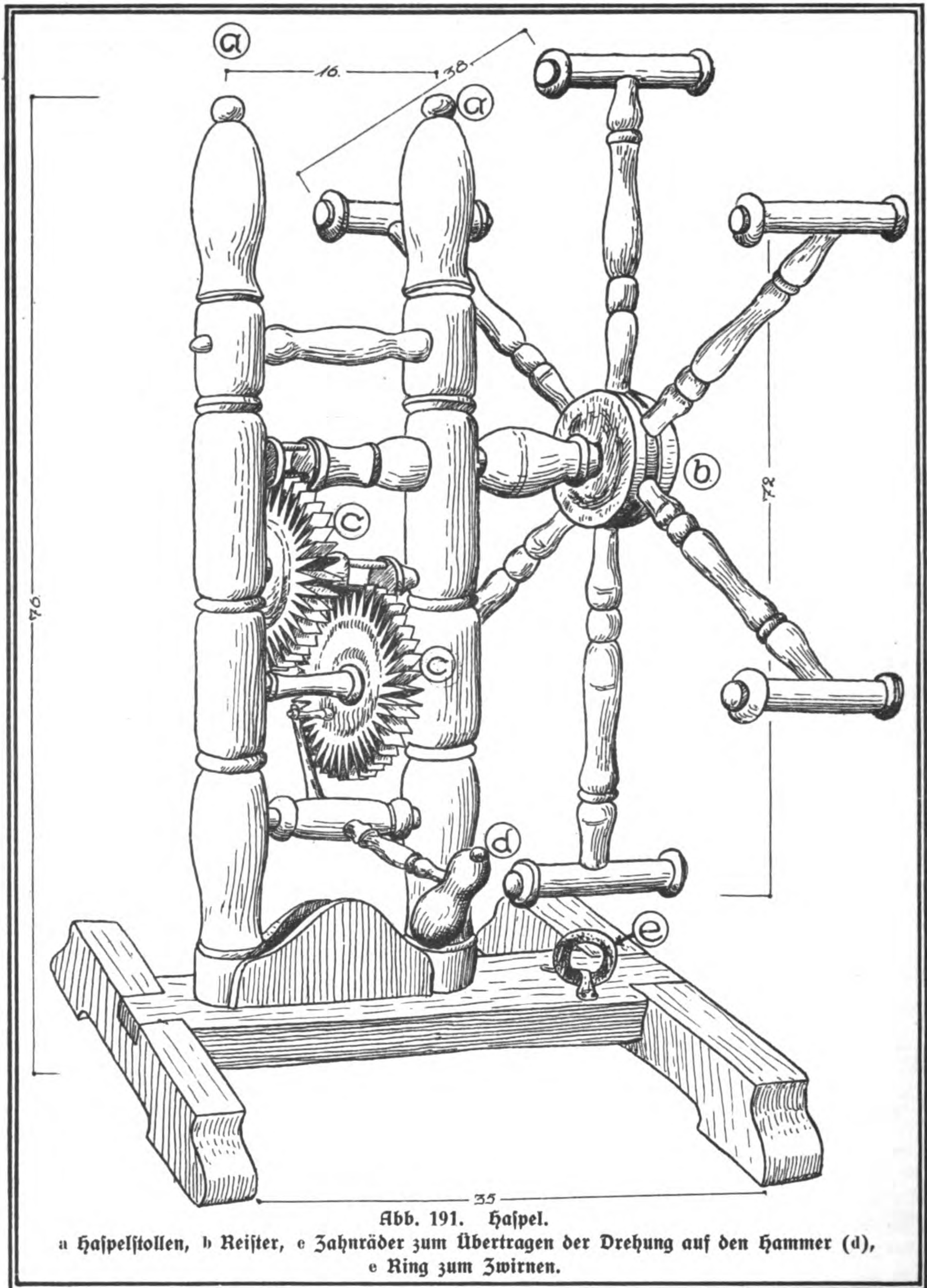


Abb. 191. Haspel.
a Haspelstollen, b Reister, c Zahnräder zum Übertragen der Drehung auf den Hammer (d), e Ring zum Zwirnen.

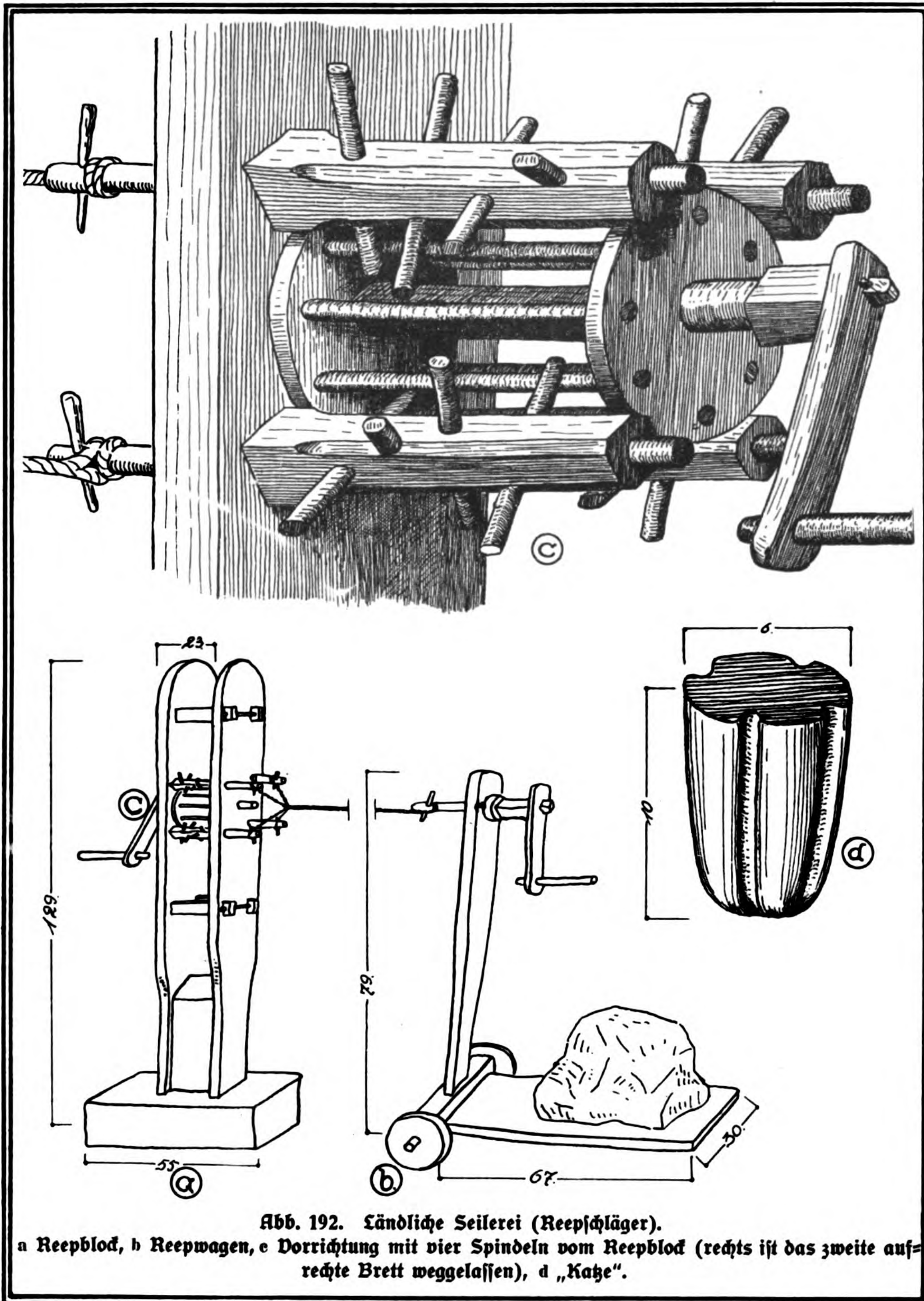


Abb. 192. Ländliche Seilerei (Reepschläger).
a Reepblock, b Reepwagen, c Vorrichtung mit vier Spindeln vom Reepblock (rechts ist das zweite aufrechte Brett weggelassen), d „Katze".

Jetzt ist fast überall in den Bauernhäusern der Lüneburger Heide das anheimelnde Schnurren der Spinnräder verstummt und mit ihm auch der muntere Gesang der fröhlichen Spinnerinnen.

Als eine Abart des Spinnens ist das Seilen zu betrachten, das auf dem Lande von herumziehenden Handwerkern hauptsächlich zum Anfertigen der Taue (Reep) für Erntewagen betrieben wurde. Das Celler Museum besitzt das Gerät einer solchen altertümlichen ländlichen „Reepschlägerei“ aus Wettmar bei Burgdorf, wie es ähnlich auch aus anderen Gegenden Niederdeutschlands bekannt ist.[206]) Es wurde offenbar von einem Seiler und zwei Gehilfen bedient und besteht aus zwei ganz aus Holz gearbeiteten Teilen (Abb. 192 a, b). An dem feststehenden „Reepblock“ drehen sich zu gleicher Zeit 4 Stäbe, die mit Zapfen ineinander greifen (Abb. 192 c). Sie spinnen den Hanf, den man an sie anknüpft, zunächst einzeln zu vier Strängen zusammen, wobei der Seiler mit dem Hanf in der Schürze langsam rückwärts gehen muß; sind sie fertig, so werden sie an dem gegenüberstehenden, auf kleinen Holzrädern fahrbaren und mit einem Stein beschwerten „Reepwagen“ zusammen an eine einzige Spindel angeknüpft und von dort durch Drehung im entgegengesetzten Sinne (vgl. oben S. 241 das Zwirnen) zum Seil verarbeitet. Dabei müssen nunmehr am andern Ende die 4 Spindeln des Reepblockes zugleich arbeiten, um die Drehung der einzelnen Stränge zu erhalten, während der Seiler diese durch die 4 Rillen eines länglichen Holzes, der „Katze“ (Abb. 192 d), laufen läßt und ihnen damit die gehörige Ordnung und Festigkeit gibt.

---

[206]) K. Brunner, Handspinnerei und volkstümliche Seilergeräte, in Mitt. a. d. Verein d. Kgl. Slg. f. Dt. Volkskunde zu Berlin II (1905) S. 121. Karl Scheibe in E. Bock, Alte Berufe Niedersachsens S. 102. Vgl. auch die Abbildung Lüneb. Heimatb. II S. 700.

Wir haben bisher verfolgt, wie aus einer Feldpflanze allmählich der haltbare Faden bereitet wird. Wie entsteht nun aber aus den einzelnen Fäden das zusammenhängende Gewebe? Die Kunst des Webens besteht darin, durch eine Lage gleichlaufender Fäden kreuzweise eine zweite so durchzuziehen, daß immer ein Faden abwechselnd über und unter einem anderen liegt und das Ganze dadurch fest zusammenhält. Es kommt also darauf an, von den längslaufenden Fäden zuerst jeden zweiten hochzuheben, durch den Zwischenraum den Querfaden zu ziehen, dann die anderen Längsfäden zu heben, und so fort.

Diesen Grundgedanken der Webetechnik läßt in ganz ursprünglicher Form schon der Gördelkamm erkennen. Das ist ein kleines Brett mit etwa 10 senkrechten engen Schlitzen dicht nebeneinander und entsprechend 10 kleinen Löchern zwischen diesen in einer Reihe. Zieht man durch diese 20 Öffnungen Fäden und befestigt sie mit dem einen Ende am eigenen Körper, mit dem anderen gegenüber etwa an einer festsitzenden Holzgabel, so werden die durch die kleinen Löcher gehenden Fäden, also jeder zweite, durch das Gewicht des frei schwebenden Kammes etwas heruntergedrückt, während die übrigen vermöge des Spielraums der langen Schlitze in ihrer Lage bleiben, also eine höherliegende Schicht bilden (Abb. 193). Zwischen den so entstehenden beiden Schichten kann man nun einen Querfaden „einschlagen", den hiernach sogenannten „Einschlag". Hebt man dann den Kamm an, so „springen" die in den Löchern festliegenden Fäden wieder zwischen den andern, die in ihren Schlitzen nach unten sinken, empor, so daß der erste Einschlag nun zwischen den sich vertikal durchkreuzenden Schichten fest eingeschlossen ist. Ein jetzt folgender zweiter Einschlag kommt über die Schicht zu liegen, die vorher oben war; beim drittenmal ist es wieder umgekehrt, und so fort, bis die Längsfäden zu einem schmalen festen Bande verbunden sind, das etwa als Gürtel (Gördel) und Schürzenband dienen kann und hiervon dem Gerät den Namen gegeben hat.[207])

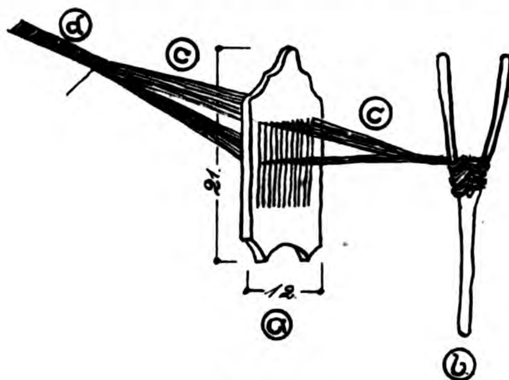


Abb. 193.
Gördelkamm (a) mit Garngabel (b), Aufzug (c) und angefangenem Bandgewebe (d).

Spannt man nun die längslaufenden Fäden als „Aufzug" über ein festes Gestell mit zwei Böcken oder Pflöcken und stellt mitten zwischen diesen den Kamm fest, so hat man das „Gördeltau", die einfachste Form eines Webstuhles. Das Springen der Fäden wird dann nicht mehr durch Heben und Senken des Kammes, sondern des Aufzuges bewirkt, mit Hilfe eines messerartigen Brettchens, das zugleich zum Festschlagen des Einschlages dient.

[207]) Über den Webekamm bereitet Max Boecker in Eschede eine eingehende Studie vor. Vgl. auch Niedersachsen VII 292 und Lüneb. Heimatb. II S. 700.

Das Celler Museum besitzt nicht nur mehrere Gördelkämme mit hübsch profiliertem Ober- und Unterrand, — z. T. ganz primitiv mit dem Schnitzmesser aus weichem Holz gearbeitet, einer mit angehängtem kleinem Metallgewicht und zugehöriger Holzgabel —, sondern auch zwei Gördeltaue oder Bandweben der beschriebenen Art aus Wienhausen (Abb. 194). Hier sitzt also der Webende vor dem einen Hauptpfosten des Gestells, woran sich das Gewebe in handlicher Höhe über zwei Pflöcke durch den dazwischen aufgestellten Kamm auf

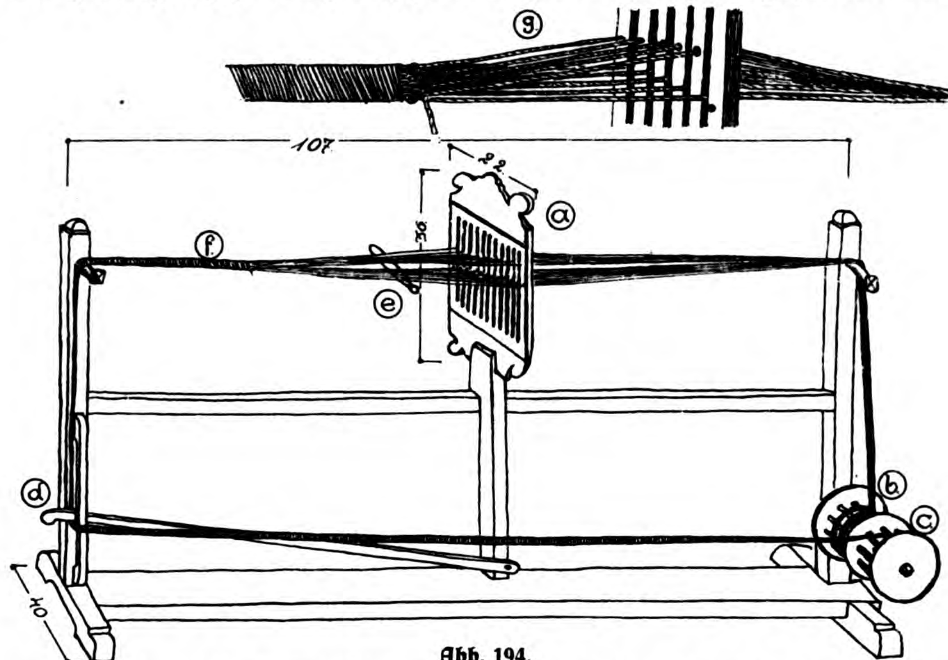


Abb. 194.
Bandwebe mit hölzernem Webekamm (a), b Garnrolle, c Bandrolle, d Spannstock, e Webeschwert, f Bandgewebe, g Fadenlage des Aufzuges am Webekamm.

ihn zu bewegt; unten wird es wieder herumgeführt zu einer Doppelrolle am Fuß des anderen Pfostens, die das fertig gewebte Band aufwickelt und zugleich von ihrer anderen Hälfte das lose Garn nach oben abrollen läßt. Dem Webenden zur Hand ist ein gekrümmter Stock mit seinem unteren Ende am Fußgestell befestigt, der niedergelassen werden kann und dann das Gewebe festhält, solange man es nicht weiterziehen will (eine Vorstufe des „Nalatestockes" beim Webstuhl, s. unten S. 262). Der Kamm hat hier schon je 19 Schlitze und Löcher.[208])

Es ist nichts grundsätzlich anderes, wenn bei einer anderen Bandwebe alle zweiten Aufzugfäden statt durch die Löcher des Kammes durch einzelne Bindfadenösen laufen, die um ein darunterliegendes Querholz geschlungen sind und zwischen denen die anderen Fäden

[208]) Andree in der zweiten Auflage seiner Braunschweiger Volkskunde S. 238 erwähnt nur kurz dies Gerät und seine ethnographische Bedeutung. Fuhse, Beitrag zur Braunschweiger Volkskunde S. 18 beschreibt es näher. Danach Schoneweg S. 145 f. Die unten beschriebenen weiteren Abarten sind ihm wie die ganze Sammlung des Celler Museums unbekannt geblieben. Neuerdings sind die Bandweben für kunstgewerbliche Arbeiten wieder vielfach in Aufnahme gekommen.

auf- und abspringen.[209]) Um den Sprung zu erhöhen, werden die erstgenannten Fäden über ein zweites, höherliegendes Querholz geführt, das hier, um sie in Ordnung zu halten, mit entsprechenden Kerben oder kleinen Drahtzinken versehen ist. Im Celler Museum befinden sich zwei solche Bandweben. Bei der einen muß anscheinend der Weber den Aufzug

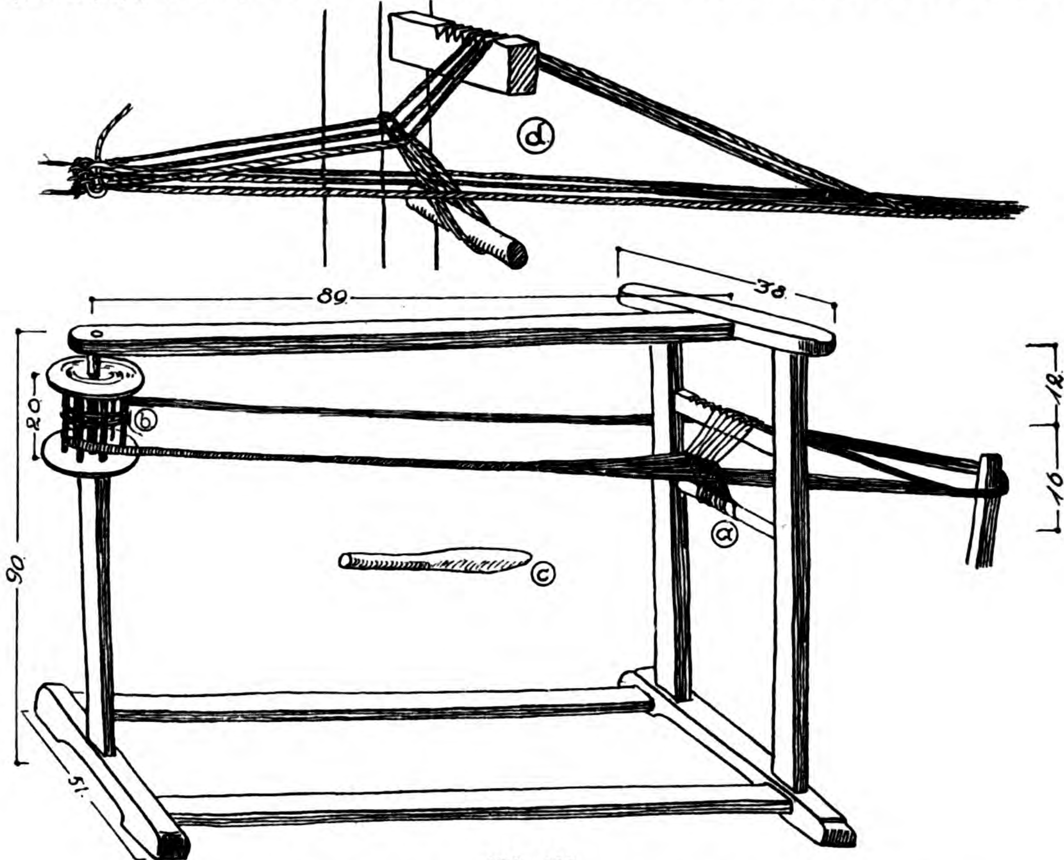


Abb. 195.
Bandwebe mit Bindfaden-Webegitter (a), b Rolle für Garn und fertiges Band, c Webeschwert, d Fadenlage im Webegitter.

durch einen Gürtel oder um einen Pflock in der Wand neben sich ziehen, während am anderen Ende eine große Rolle zum Abwickeln des Garnes und zum Aufwickeln des Bandes zugleich dient; das andere Gerät hat für diese beiden Zwecke an jedem Ende eine besondere Rolle, eine stehende für das Garn, eine liegende für das Gewebe (Abb. 195 und 196).

Alle diese altertümlichen Geräte sind in der Heide noch bis tief in das 19. Jahrhundert zum Weben schmaler Bänder benutzt worden und haben uns so vielleicht eine uralte Vorstufe des Webstuhles aufbewahrt. Denkt man sich bei der letztbeschriebenen Form die Ösen statt nach unten nach oben gezogen und etwa an einem Hebel hängend, so kommt man dem

[209]) Durch das zweite Querholz über den Ösen sind die festliegenden Fäden hinter den Ösen für die Ruhelage über die beweglichen gebracht, so daß man hier mit dem Brettchen immer unter den festliegenden bleiben kann und nur jeden zweiten Sprung besonders herzustellen braucht.

Prinzip des Webstuhles schon sehr nahe. Die Rollen brauchten nur beide wagerecht zu liegen und sich in längere Walzen zu verwandeln, so könnte man auch breitere Streifen Stoff auf diese Weise weben. Aber je breiter und länger das Gewebe würde, desto schwieriger würde es, den Aufzug nur durch Kämme oder Ösen in der richtigen Ordnung zu halten.[210])

Jedenfalls muß man die große Menge Garn, die man für den Aufzug auf dem Webstuhl braucht, vorher so ordnen, daß sie sich leicht und fortlaufend in zwei Lagen zwischen einander auf- und abgehender Fäden teilen läßt. Diese wichtigste Vorbereitung erledigt das Scheren,

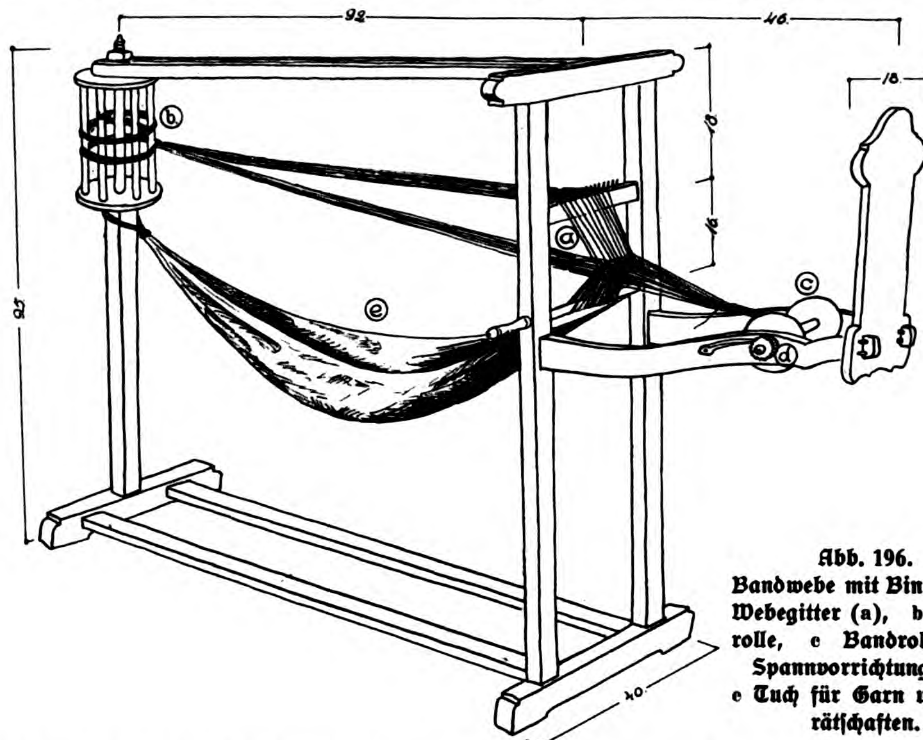


Abb. 196.
Bandwebe mit Bindfaden-Webegitter (a), b Garnrolle, c Bandrolle mit Spannvorrichtung (d), e Tuch für Garn und Gerätschaften.

das die Länge und die Anordnung des Aufzuges im voraus genau so festlegt, wie er verwebt werden soll.

Um die benötigte Menge Garn genau einzuteilen und bequem zur Hand zu stellen, muß es zunächst auf eine bestimmte Anzahl großer Spulen gebracht werden. Zu diesem Zweck werden die fertig gesponnenen „Stücke" und „Binde" auf die Garnwinde gelegt, von der es zwei Hauptformen gibt. Eine ähnelt etwas dem Haspel, hat aber leichter gebaute Speichen, die sich zusammenklappen und wieder auseinanderbreiten lassen, um das Garn bequem herumlegen und dann doch straffziehen zu können (Abb. 197 a). Dies Gerät, bei Isen-

[210]) Die schwierige Frage der Vorgeschichte des Webstuhles hat der Siebenbürger Museumsdirektor v. Kimakowicz-Winniki in neuartiger Weise untersucht: Spinn- und Webwerkzeuge, Entwicklung und Anwendung in vorgeschichtlicher Zeit Europas (Mannus-Bibliothek II, 1911, S. 35ff.). Ihm folgt Schoneweg S. 140ff. Kimakowicz nimmt bei dem vorgeschichtlichen aufrechten Webstuhl ein wagerecht aufgehängtes Webegitter an, das unserm Gördelkamm entspricht. Wie weit besonders unsere zweite Form der Bandwebe, mit den Schnurösen, schon durch den späteren Webstuhl beeinflußt ist, sei dahin gestellt.

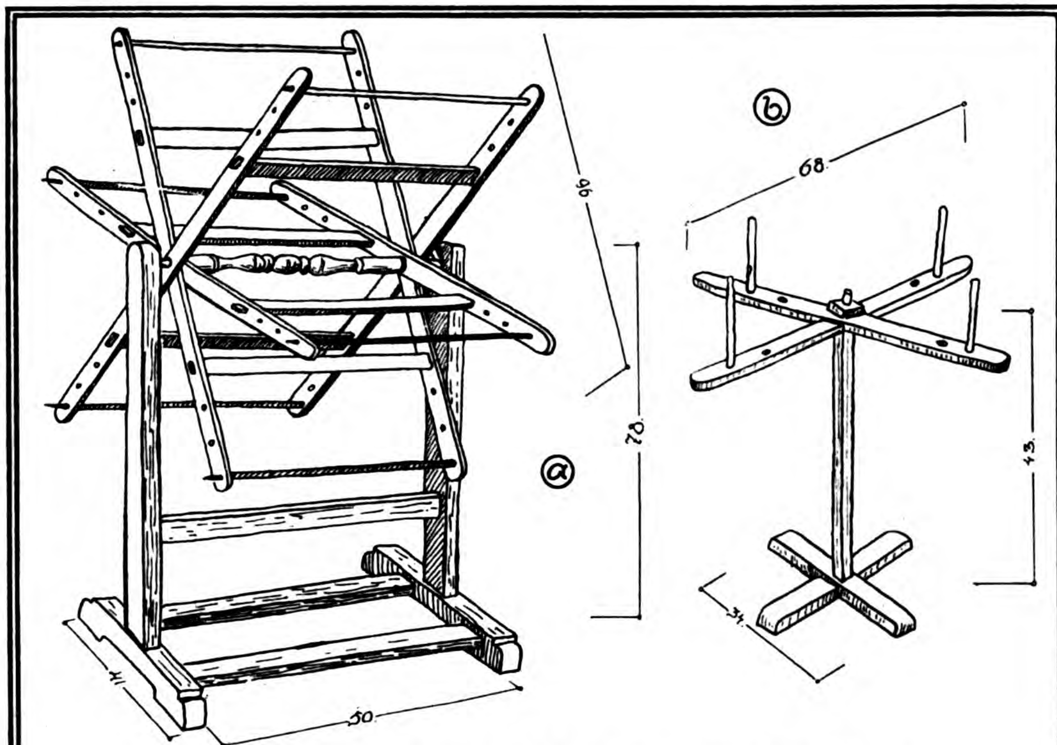


Abb. 197. Jüngere Garnwinden (a Karbolzer, b kleine Garnwinde).

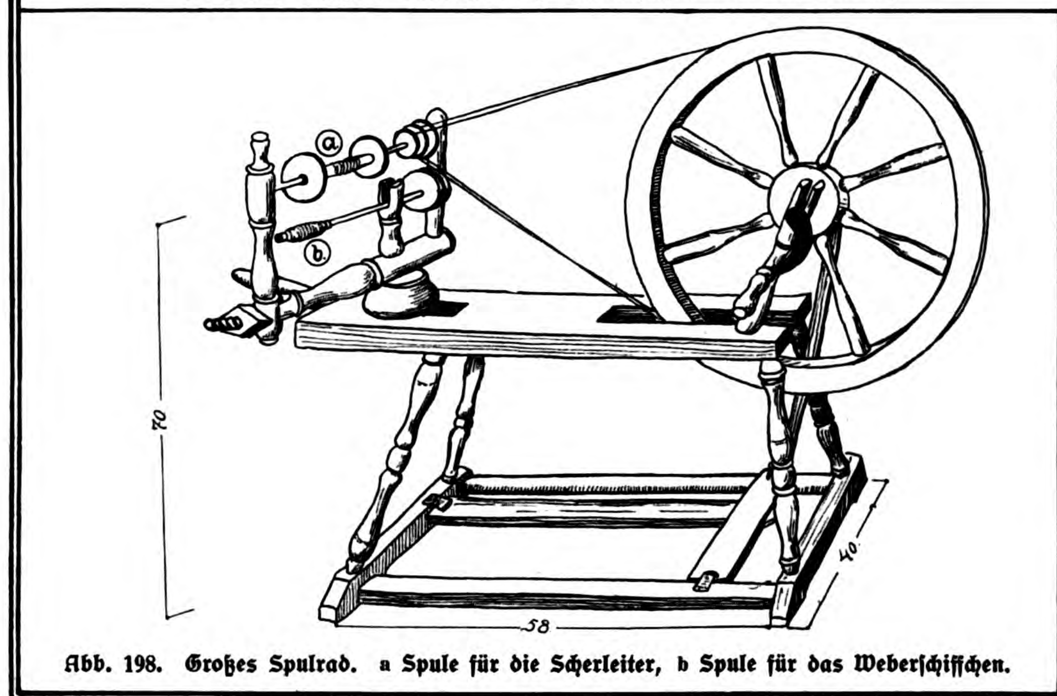


Abb. 198. Großes Spulrad. a Spule für die Scherleiter, b Spule für das Weberschiffchen.

hagen auch Karbolzer genannt, läuft schnell und wird besonders für große Spulen verwendet; es gibt davon noch eine kleinere Abart, bei der sich nur zwei wagerecht liegende Arme in einer senkrecht aufgestellten Achse kreuzen (s. Abb. 197 b, vgl. Lüneb. Heimatbuch II S. 699). Bei der anderen, älteren Form, die mehr für kleine Spulen benutzt wird, sitzen in einem aufrechten Gestell zwei große Stabrollen übereinander, über die das Garn gelegt wird und deren Entfernung voneinander sich verstellen läßt, was wieder auf mannigfach verschiedene Weise bewerkstelligt wird (Abb. 199).

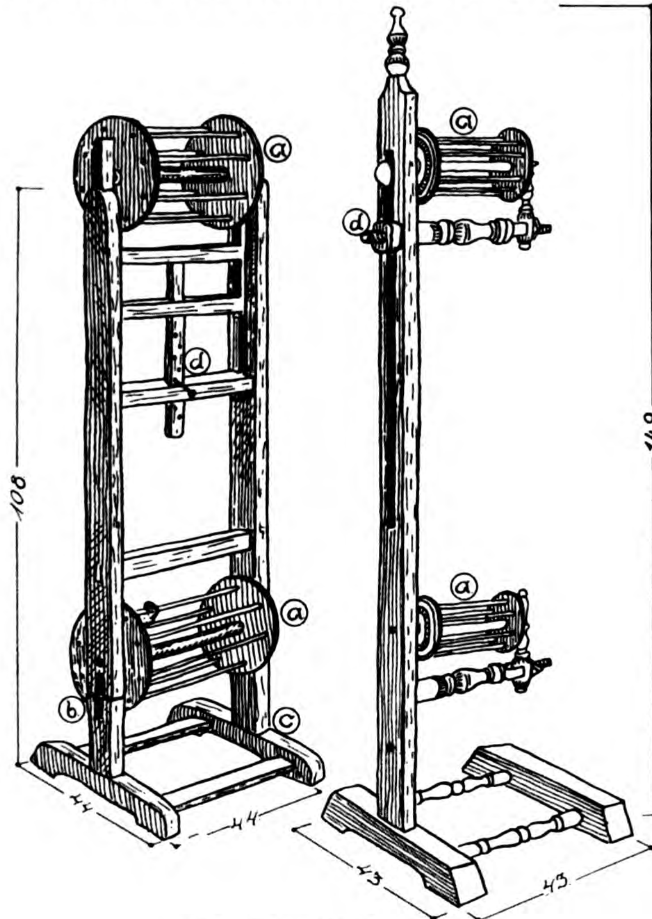


Abb. 199. Alte Garnwinden.
a Garnrolle, b Scharnier zum Aufklappen bei c, beim Einlegen des Garns, d Vorrichtung zum Verstellen beim Spannen des Garns.

Von der Garnwinde spult man das Garn mit dem Spulrad auf, das dem Spinnrad gleicht, nur daß es an Stelle der Spindel lediglich einen langen Dorn hat, der mit dem Rade in Drehung versetzt und auf den die Spule aufgesteckt wird; meist nimmt man ein ausgedientes Spinnrad dazu (s. oben S. 239). Das Celler Museum besitzt indessen auch ein ungewöhnlich großes Spulrad, das eigens für diesen Zweck gebaut zu sein scheint und für große und kleine Spulen eingerichtet ist (Abb. 198).

Zum Scheren gebraucht man gewöhnlich 20 große Spulen. Sind diese alle gleichmäßig voll, was je nach der beabsichtigten Länge des Gewebes und der verbrauchten Zahl von Stücken oder Binden genau berechnet wird, so kommen sie auf die Scherleiter. Diese hat drei nebeneinanderstehende Pfosten, durch die in kleine Löcher 10 dünne eiserne Querstangen mit den vollen Spulen wie Sprossen einer Leiter gesteckt werden, so daß also je 10 Spulen zu beiden Seiten des mittleren Pfostens übereinander sitzen (Abb. 201 b). In der „liegenden Scherleiter" oder „Scherbank" sitzen dagegen die Spulen senkrecht. Auch sie kommt in der Südheide vor.[211])

[211]) Vgl. Schoneweg S. 111. Über eine vorgeschichtliche Art, mit durchlochten Tonkegeln und Wirteln Garn zu spulen und zu scheren, v. Kimakowicz a. a. O. S. 1—9 und 17. Die früher allgemein angenommene Verwendung von Wirteln als „Zettelstrecker" am vorgeschichtlichen Webstuhl bestreitet er völlig.

Der Scherleiter wird der Scherrahmen gegenübergestellt. Dessen ältere Form ist ein einfaches langes Gestell aus zwei Pfosten von etwa Mannshöhe, die oben und unten durch eine etwa 4 m lange wagerechte Leiste verbunden sind; an der einen Längsseite des Gestells sitzen an jedem Pfosten je 10 Zapfen (Tappen, Tacken), zwei weitere neben dem linken Pfosten an der oberen Verbindungsleiste und ebenso meist auch an der unteren (Abb. 200 a).[212]) Der Rahmen steht entweder auf zwei festen Füßen oder wird an die Wand ge-

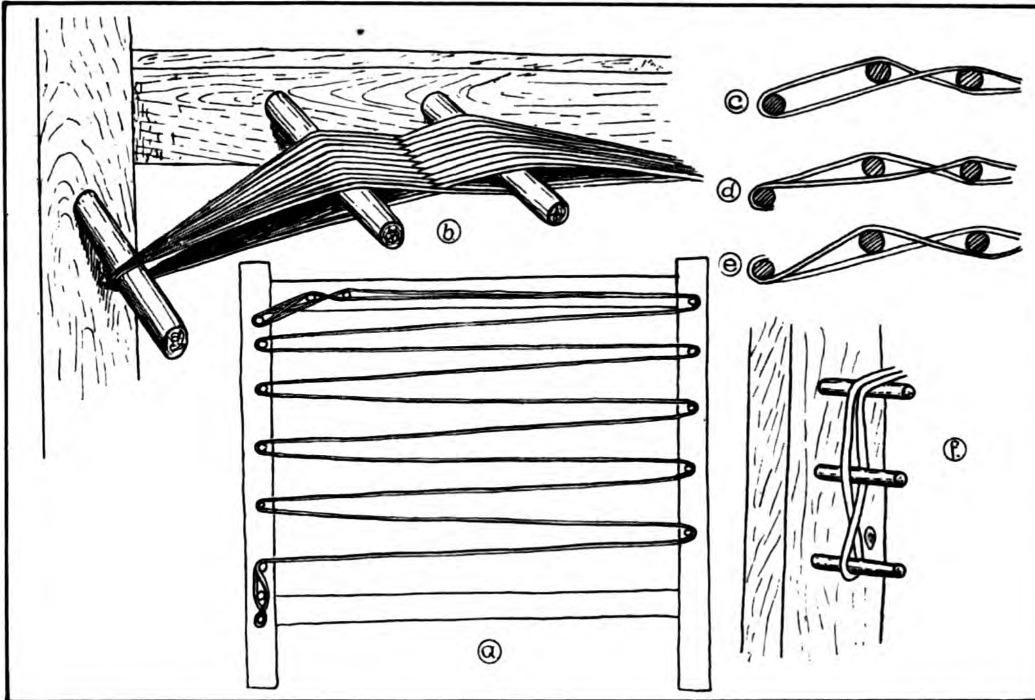


Abb. 200.

a Langer Scherrahmen (schematisch verkürzt), b die „Lese", c, d Anfang und Ende des ersten Ganges, e Anfang des zweiten Ganges, f Gangkreuz.

lehnt; in diesem Fall hängt man ihn wohl nach dem Gebrauch unter der Dachtraufe an der Außenwand des Hauses auf.

Das Scheren, heute meist von der Bäuerin selbst besorgt, da nicht viele mehr damit Bescheid wissen, besteht in folgendem. Man nimmt von jeder Spule auf der Scherleiter den Faden, knotet alle 20 zusammen und legt die so entstandene Schlinge um den obersten Zapfen (1) am linken Pfosten des Scherrahmens, 10 Fäden oben, 10 unten, wie sie in zwei senkrechten Schichten von den beiden Reihen der Spulen herkommen. Nun greift die Frau mit der rechten Hand je einen Faden abwechselnd aus der vorderen Schicht — mit dem Daumen — und aus der hinteren mit dem Zeigefinger, so daß je zwei aufeinanderfolgende

[212]) Kück erwähnt S. 112 dies Gerät, scheint es aber selbst nicht mehr gekannt zu haben. Doch war es in der Hermannsburger Gegend bis in die neueste Zeit ausschließlich in Gebrauch, vereinzelt auch bei Celle. Nach Kück hat man in alter Zeit statt dessen auch einfach in die beiden Höftständer zwischen Flett und Diele Zapfen geschlagen und von einem Ständer zum andern „über das Flett geschoren".

Fäden zwischen Daumen und Zeigefinger ein Kreuz bilden und abwechselnd ein Faden über und unter dem Daumen liegt. Das ist das „Lesen", das den Fäden die für das Weben nötige gekreuzte Lage gibt (Abb. 200 b).[213]) Man muß bei der geschilderten Verrichtung sehr aufmerksam und geschickt verfahren, will man schnell damit fertig werden und doch —was sehr wichtig ist — keinen falschen Faden greifen.

Die beiden so entstandenen sich durchkreuzenden Schichten von je 10 Fäden legt man nun, mit der linken Hand zufassend, die eine über, die andere unter den Zapfen (2) an der oberen Verbindungsleiste und umgekehrt um den rechten (3), so daß das Kreuz zwischen diese beiden zu liegen kommt (Abb. 200 b, c). Von da aus zieht man die 20 Fäden, nun wieder zusammen, über den obersten Zapfen am Pfosten rechts (4) und hinten um ihn herum, von da zurückgehend um den zweitobersten am Pfosten links und so fort, immer hin- und hergehend, je nachdem, wieviel „Smitten" man machen will. Ein halber Smitten ist die Länge von einem Pfosten zum anderen; wo ein ganzer zu Ende ist, pflegt man das Garn mit einem Merkzeichen zu versehen, indem man die Stelle mit grünem Gras einreibt. Ein Smitten hat sieben hannoversche Ellen.[214])

Unten links angekommen, legt man das Garn kreuzweis, aber ohne Lesen, um die drei untersten Zapfen am Pfosten oder der Leiste (Abb. 200 a, f,) und leitet es nun in gleicher Weise zurück bis wieder zu den beiden oberen Zapfen für die „Lese", die hier wiederholt und, nur jetzt von rechts nach links, neben die erste gelegt wird (Abb. 200 d). Sooft man wieder am ersten Zapfen ankommt, ist ein neuer „Gang" fertig, der unten durch das kreuzweise Anlegen von dem vorigen getrennt und gezählt wird. In der Südheide sagt man für Gang „das Ging". Man möchte meinen, daß diese Bezeichnung zu einer Zeit entstanden ist, wo man noch kein gar so langes Gewebe machte und dies schon abgeschritten hatte, wenn man einmal am Scherrahmen hin und her „ging". Wieviel Gänge man im Ganzen macht, das richtet sich nicht nach der Länge, sondern nach der Breite und Feinheit des Gewebes, denn sooft man beim Scheren die 20 Fäden wieder um denselben Zapfen legt, soviel halbe Gänge liegen nachher auch im Aufzug auf dem Webstuhl nebeneinander. Es ist danach klar, daß auch die zwischen den beiden obersten Zapfen (2 u. 3) liegende „Lese", das Fadenkreuz, sich gleichmäßig in die Breite durch sämtliche Gänge fortsetzt und so dem Ganzen die Einteilung in zwei sich durchkreuzende Lagen von Fäden mitteilt.

Beträchtlich erleichtert wird das Scheren durch den sog. „runden Scherrahmen", der den langen allmählich wohl überall verdrängt hat (Abb. 201, vgl. Schoneweg S. 118). Bei ihm ist die übermäßige Länge dadurch vermieden, daß zwei wenig über das Quadrat verbreiterte Rahmen gekreuzt ineinander geschoben und um eine durch die Kreuzungen gesteckte dünne Stange, die an Fußboden und Decke befestigt wird, drehbar gemacht sind. Das erspart das zeitraubende Hin- und Hergehen. Auch die vielen Zapfen sind nicht mehr da, nur noch die drei obersten für die Lese und die drei untersten für die Gangkreuze. Die

[213]) Die Schilderung bei Kück S. 114 hat anscheinend eine andere Methode im Auge; da er aber absichtlich auf die Einzelheiten des Scherens nicht eingeht, bleibt leider dieser im wahrsten Sinne „springende Punkt" bei ihm überhaupt etwas im Unklaren. Genauer behandelt ihn Schoneweg S. 112. Kück sagt „List", eine in der Südheide unbekannte Wortform.

[214]) So nach Mitteilung aus Hambühren bei Celle. Bierwirth aus Meinersen sagt (S. 44): 5 Ellen, Kück (S. 114): 4 Doppelellen.

scherende Frau steht still und dreht mit der Linken den Rahmen, während sie mit derRechten das Garn wagerecht über die vier senkrechten Stäbe windet, bis zu 10 getrennten Strängen untereinander, wobei sie freilich aufpassen muß, um nicht in einen falschen zu geraten (vgl. Kück S. 113, Fig. 18). Ist sie unten angelangt, so schlingt sie den Strang kreuzweis um die unteren Zapfen und dreht den Scherrahmen zurück, indem sie ihn nun von unten nach oben mit dem Garn umwindet. Die Arbeit geht so sehr rasch vonstatten, und die ohne Unter-

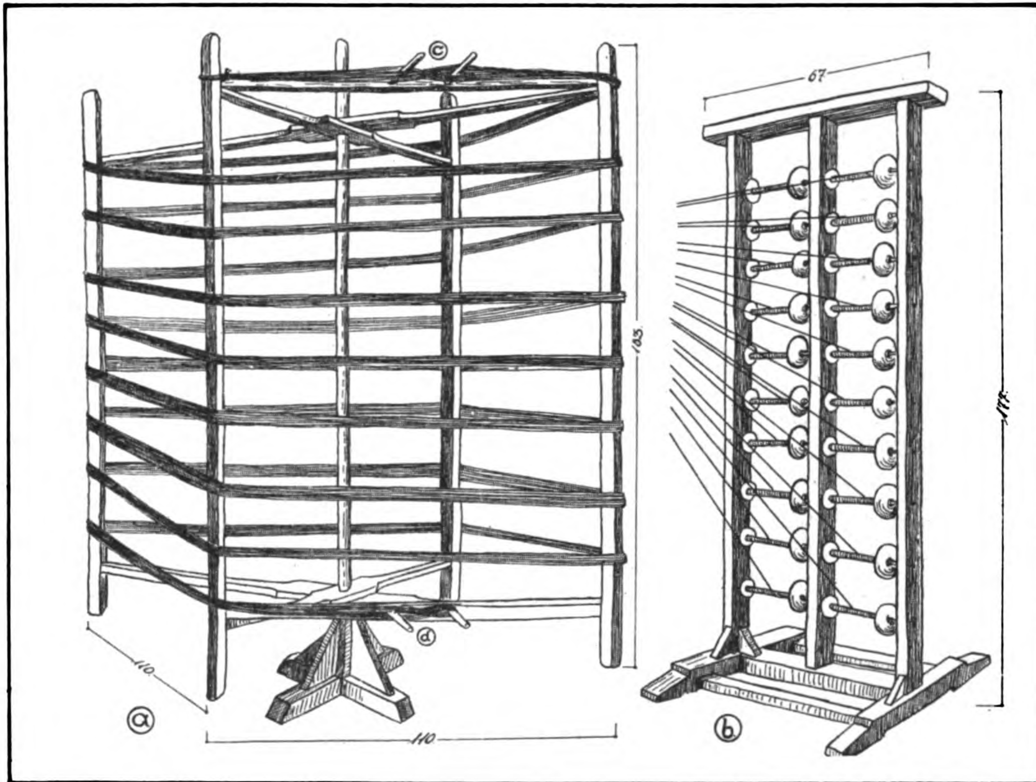


Abb. 201.
Runder Scherrahmen (a) und Scherleiter (b), c Fadenkreuz, d Gangkreuz.

brechung gleichmäßig ablaufenden 20 Spulen machen ein lebhaft schwirrendes Geräusch. Bei der Scherleiter achtet eine Magd darauf, ob kein Faden abreißt; denn je mehr sich die Spulen entleeren, desto schwerer drehen sie sich und um so mehr Vorsicht ist nötig.

Ist die gewünschte Zahl Gänge erreicht, so geht es ans Abscheren. Unten werden die Gänge, oben die Lesen mit durchgezogenen Bändern fest zusammengebunden, dann wird das Ganze, von unten anfangend, abgenommen, vom langen Scherrahmen wieder mit Hin- und Hergehen, vom runden unter langsamem Zurückdrehen des Rahmens, so daß der dicke Strang straff bleibt und sich nicht verwirrt. Man legt ihn dann auf die Erde, macht am Ende eine Schlinge, zieht durch diese mit dem rechten Arm ein weiteres Stück als zweite Schlinge, durch diese ebenso eine dritte und so fort, bis man eine schöne, dicke, nicht allzulange Kette

oder Flechte hat. Das ist das Abketten. Die Kette wird an den Enden, von denen das eine das Fadenkreuz, das andere die Gangkreuze enthält, zusammengeknüpft und weggelegt, bis sie als Aufzug auf den Webstuhl kommt.

Der **Webstuhl** (Webtau, Wevstell, auch einfach Tau, nach Kück S. 111, u. Bierwirth S. 73), aus dickem Eichenholz gezimmert und oft jahrhundertelang in der Familie fort=

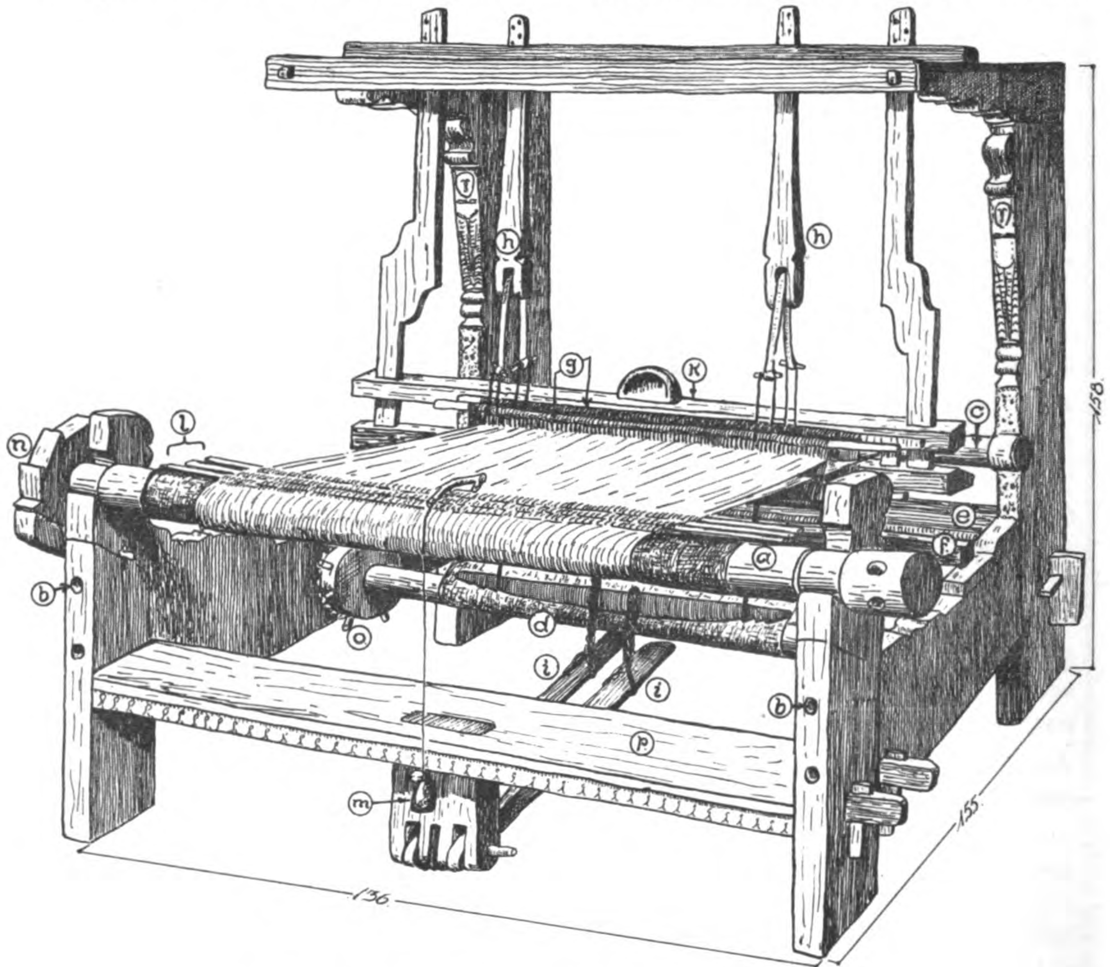


Abb 202. Webstuhl aus Breselenz von 1717, Ansicht von hinten.
a Garnbaum, b Zapfenlöcher für den Aufziehbaum, c Brustbaum, d Linnenbaum, e Sitzbrett, f Kniebaum, g Hebel, h Rollen, i Treter, k Kammlade, l Les=Stöcker, m Kluntsack, n Zahnrad für den Nachlaßstock, o Zahnrad und Pflöcke für die Klinke, p Slutschede.

geerbt, steht bis zum Februar auseinandergenommen auf dem Speicher. Einige Tage nach dem Scheren frühmorgens werden die Teile heruntergeholt und in der Dönz aufgeschlagen, indem man die durchgreifenden Zapfen festkeilt (Abb. 202—207). Das Ganze ist ein bett=artiges Gestell: vorn zwei hohe Eckpfosten, unten mit dem Sitzbrett dazwischen und oben

mit zwei kutschendachartig über den Webstuhl ragenden Armen, an denen nachher Kammlade und Rollen aufgehängt werden; hinten zwei niedrigere Eckpfosten mit dem oben halbrund ausgeschnittenen Lager für den quer eingelegten walzenförmigen Garnbaum (200 a). Unter diesem zwischen den Pfosten oder außen an der Schmalseite sitzen zwei dünnere Querbäume, deren oberen wir mit der in der Nordheide üblichen Bezeichnung Aufziehbaum (Uptehnerboom, b) benennen; an dem unteren werden nachher die Treter befestigt.

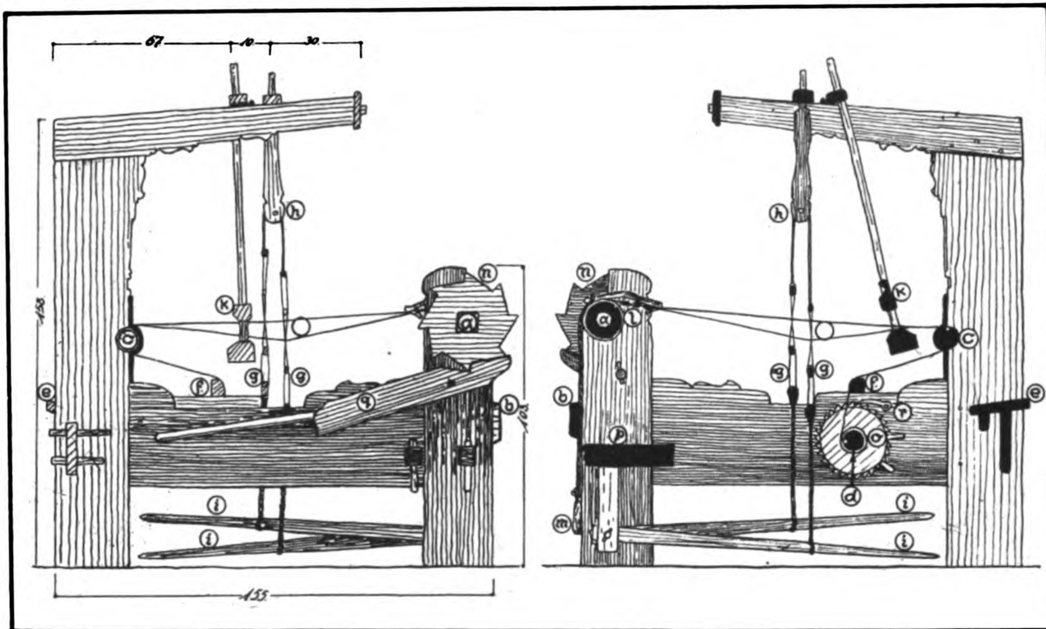


Abb. 203. Seitenansicht des Webstuhles von rechts und Längsschnitt von links (Seitenansicht von innen). a Garnbaum, b Zapfenlöcher für den Aufziehbaum, c Brustbaum, d Linnenbaum, e Sitzbrett, f Kniebaum, g Hebel, h Rollen, i Treter, k Kammlade (im Längsschnitt anschlagend), l Les-Stöcker, m Kluntsack, n Zahnrad für den Nachlaßstock, o Zahnrad für die Klinke, p „Slutschede", q Nachlaßstock, r) Klinke, s Sprung.

In der Längsrichtung sind die Pfosten durch starke Seitenteile verbunden; darin stecken unten die Achsen einer zweiten Walze, des Linnenbaums (d); eine dritte, der Brustbaum (c), ruht über dem Sitzbrett (e) in eisernen Lagern hinter den Vorderpfosten. Alle drei haben eine tiefe Längsrille.

Weiter ist noch nichts da, wenn das Aufziehen (Uptrecken) der Kette beginnt. Sie wird aufgemacht und mit dem Ende, das die Gangkreuze enthält, unter dem Aufziehbaum nach vorn durchgesteckt, um den Linnenbaum geschlungen, von da zurück um den Aufziehbaum und wieder nach vorn um den Brustbaum; dann zieht man oben den Anfang zurück zum Garnbaum. Die Gangkreuze werden aufgebunden, nachdem man einen Bindfaden hindurchgezogen, an dessen Ende ein dünner Stock, die Peitsche, sitzt. Dieser wird durch die Endschlingen geschoben, die daran ausgebreitet werden; dann wird er mit ihnen in die Rille des Garnbaumes gedrückt und durch kleine Pflöcke darin festgehalten. Oder man hat am Garn-

baum ein Stück fertigen Gewebes befestigt mit Knopflöchern am Rande; dann werden die Schlingen einfach durch diese gesteckt und mit der durchgeschobenen Peitsche festgehalten.

Die einzelnen Gänge legt man nun dicht vor dem Garnbaum durch den zu ihrer Zahl passenden Reidkamm, ein niedriges hölzernes Gitter, dessen obere Rahmenleiste abzunehmen ist (Abb. 204 g [215]); paßt dessen Einteilung nicht ganz genau zu der beabsichtigten Breite des Gewebes, so werden einige Lücken des Kammes rechts und links freigelassen und beim Durchschlagen überschlagen. Dann wird der Reidkamm mit der vorher abgenommenen oberen Leiste wieder geschlossen, die Frau zieht ihn nach vorn bis zum Brustbaum und setzt sich auf das Sitzbrett, den Kamm mit beiden Händen vor sich haltend, um das Garn in der richtigen Breite auseinander zu halten und beim Aufziehen zu leiten. Die um die unteren Bäume geschlungenen Teile der Kette müssen geschüttelt (schöddelt) werden, um sich in die Breite zu verteilen.

Nun kann das eigentliche Aufziehen mit dem „Andrehen" des Garnbaumes beginnen. Dazu gehören mindestens noch drei weitere Personen: möglichst zwei starke Männer, die durch jedes Ende des Garnbaumes einen Stock stecken und ihn mit beiden Händen anpacken, ferner eine Frau oder Magd, die hinter dem Webstuhl am Boden kniet und das lose Ende der Kette, den „Steert", hält,[216]) indem sie langsam immer mehr durch die Hände laufen läßt; ein jüngeres Mädchen paßt gewöhnlich oben auf, daß die einzelnen Gänge schön gleichmäßig nebeneinander zu liegen kommen und keine Lücke zwischen ihnen entsteht. Die beiden Männer drehen den Garnbaum, wobei sie alle Kraft anwenden müssen, um die lange Kette über die drei anderen Bäume recht stramm herüber zu ziehen. Wenn es nicht zu viel „Sunndage" gibt, d. h. Aufenthalte, weil Fäden reißen, so dauert das Aufziehen von fünf Smitten etwa eine halbe Stunde. Ist zuletzt das Ende mit der Lese am Garnbaum angelangt, so wird das Fadenkreuz vorsichtig aufgebunden; vor und hinter ihm werden flache Latten, die „Les-Stöcker", zwischen beiden Schichten durchgesteckt (Abb. 202/203 l) und mit ihren Enden auf zwei längsgelegten Stangen festgebunden.

Jetzt wird die Kammlade eingehängt, ein hoher Ramen, dessen obere Leiste, manchmal walzenförmig, mit kleinen überstehenden Eisenachsen auf den oberen Armen des Webstuhls ruht, während unten zwei Leisten mit Rillen zur Aufnahme des Kammes eingerichtet sind (Abb. 202 203 k und 204). Dahinter, nach den Enden der Arme, wird in gleicher Weise eine Leiste oder Walze mit den beiden dockenförmigen Rollen eingehängt, oft statt dessen auch ein Rahmen mit je einer Walze oben und unten (Abb. 207 a). Der Kamm, aus eng nebeneinander gezogenen, gezwirnten und gefirnißten Flachsfäden zwischen zwei schmalen Leisten (Abb. 204 c), und zwei Hebel (Höbbelts), bei denen entsprechende, aber längere Flachsfäden je eine Reihe kleiner Metallöhre halten (Abb. 202/203 g und 205), liegen in der für den neuen Aufzug passenden Feinheit bereit. In ihnen sitzt noch ein Stück alten Aufzuges, vor dem

[215]) Vgl. Schoneweg S. 123, wo er Aufziehkamm genannt wird und nicht mit dem dort S. 125 genannten Riedkamm (in der Kammlade, vgl. unten Abb. 204 c) zu verwechseln ist. Unser Reidkamm heißt in Hambühren westl. Celle Reerkamm, in der Nordheide nach Kück S. 115 Reelkamm oder Redelkamm, was von reden = bereiten abzuleiten wäre; dazu paßt das aus Meinersen überlieferte Reikamm (Bierwirth S. 69). Kück hält für wahrscheinlicher die Deutung „Reihekamm"; so übersetzt auch schon Fr. v. Reden (S. 32).

[216]) Was Kück S. 115 Anm. 3 irrtümlich auf das Halten des Reidkammes deutet. Vgl. auch Schoneweg S. 124 und Abb. 44.

Kamm mit einem durch das Gewebe gezogenen dünnen Stock, hinter den Hebeln mit den zusammengeknoteten abgeschnittenen Enden, dem Drömm.[217]) Der Stock wird nun in den Brustbaum ähnlich wie früher die Peitsche in den Garnbaum eingeklemmt, der Kamm in die Kammlade geschlossen und das Hebelpaar an die Riemen der Rollen oder Rollenwalze geknüpft, so daß sie an diesen der eine auf-, der andere absteigen können (Abb. 205 a, b, 207).

Die Frau setzt sich nun ins Innere des Webstuhles auf ein über Linnen und Aufziehbaum gelegtes Brett, löst die Knoten des Drömm und schneidet die Enden des neuen Aufzuges

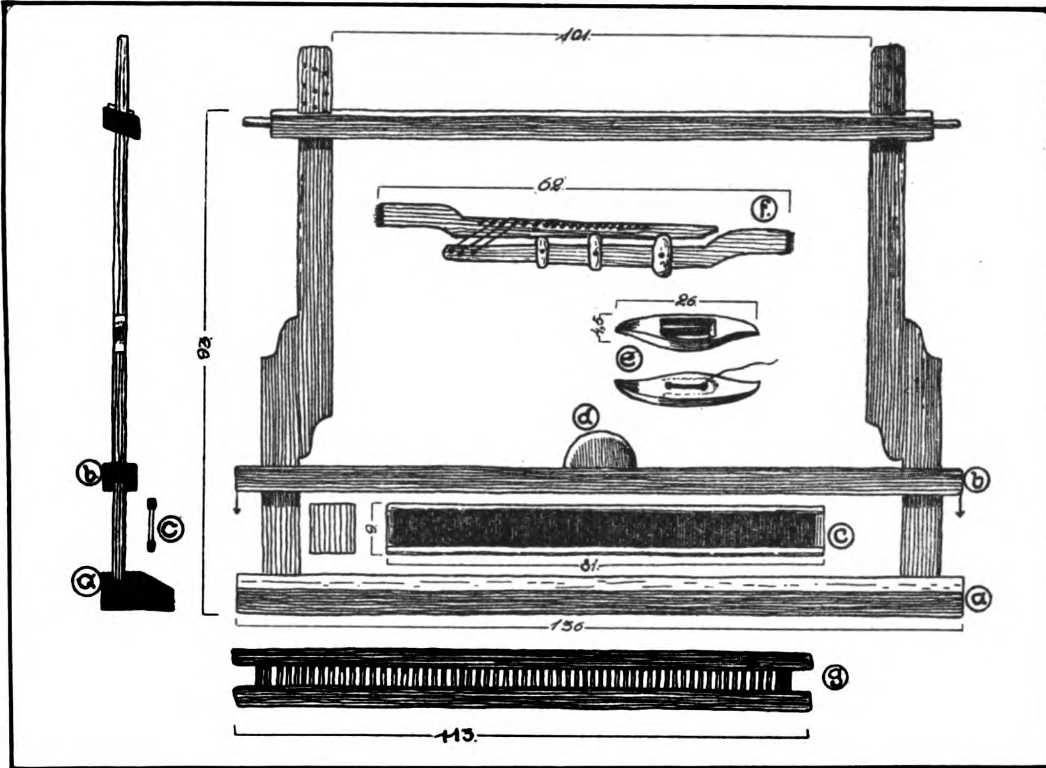


Abb. 204.
a Kammlade mit hochgezogenem Deckel (b), Kamm (c) und Griff (d), e Sperrute f Weberschiffchen, g Reidkamm.

durch, nachdem man die Lese zwischen den Lesstöckern schön glatt gezupft hat. Von diesen her reicht ihr nun eine Helferin, links (vom Webenden aus) anfangend, jeden einzelnen Faden zu und sagt ihr, ob er „von baben röver" oder „ünn' dör" (vom Lesstock) ist, worauf die Frau ihn jenachdem an einen durch die „vorderste" oder „achterste" Öse der Hebel (Abb. 205 c) gehenden Faden des alten Aufzuges andreht oder anknotet (anknuttet). Sie bringt so in einer

[217]) Über die sprachliche Ableitung Schoneweg 125, 130. Außer der hier genannten Verwendung als Wurstband (s. oben S. 194) benutzt man den in kleine Strähnen geflochtenen Drömm auch noch zu Bindebändern an Kissenbezügen und Hemdquedern, ferner spiralförmig zusammengedreht als Hemdknöpfe.

Stunde etwa sechs Ging zusammen; je nach der Feinheit des künftigen Gewebes hat sie 16—40 mal 20 Fäden so zu verknüpfen, was bis zum Abend beendet sein muß.[218])

Noch an demselben oder am nächsten Tage nimmt die Weberin auf dem Sitzbrett Platz, spannt das vor ihr liegende Stück alten Gewebes durch die Sperrute (Spirraue, Sperrisen), zwei mit Bindfaden zusammenhängende gebogene Holzleisten, die mit kleinen Metallspitzen in die Ränder des Gewebes gesteckt in der Breite es auseinander „sperren" (Abb. 204 e),

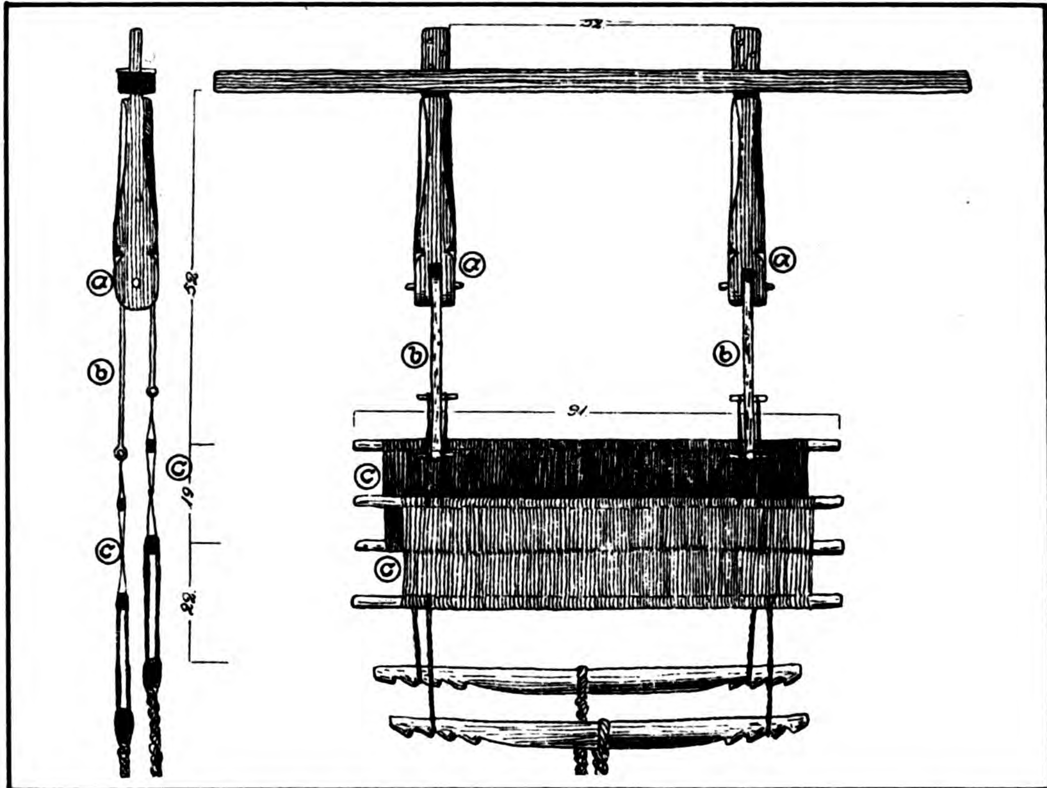


Abb. 205. Hebel (mit Querschnitt).
a Rollen, b Riemen, c Ösen für den Aufzug.

und versucht nun ganz vorsichtig, durch Andrehen des Brustbaumes die verknüpften Fäden zum ersten Mal durch Hebel und Kamm zu ziehen, um mit dem Weben beginnen zu können. Dabei reißen zuerst gewöhnlich noch viele Fäden, die von neuem angeknüpft werden müssen.

Heute wird meist Baumwollengarn für den Aufzug gekauft, das sich aber mit dem alten Flachsdrömm leicht verbinden läßt. Der Einschlag wird dagegen regelmäßig selbst gesponnen. Um recht weich zu werden, wird er vor dem Verweben noch „geкloppt": man schlägt ein Stück von der Schulter herab mit aller Kraft auf den Tisch, erst das eine Ende,

[218]) Das erstmalige Einziehen der Fäden in die „Augen" der Hebel und die „Häuschen" des Kammes beschreibt Schoneweg S. 124 ff. Durch einen Zwischenraum des Kammes laufen je zwei benachbarte Aufzugfäden.

dann das andere, so oft wie es nötig ist.[219]) Dann muß dies Garn in das Weberschiffchen (die Schottspaul, Abb. 204e) gebracht werden. Das geschieht wieder auf dem Spulrade (vgl. oben S. 252) und ist meist Sache der alten oder ganz jungen Leute. Ein kleines Stück Rohr oder Ahorn wird auf den Dorn gesteckt und von der Garnwinde vollgespult: das ist das „Spölkenmaken". Dies „Spölken" wird in das Schiffchen geklemmt und ist beim Weben bald verbraucht, so daß immer ein genügender Vorrat da sein muß.[220])

Wie geht nun das W e b e n vor sich? Die Weberin tritt mit unbeschuhten Füßen abwechselnd auf den einen und anderen der beiden „Treter", die vorher mit Stricken unten an den Hebeln

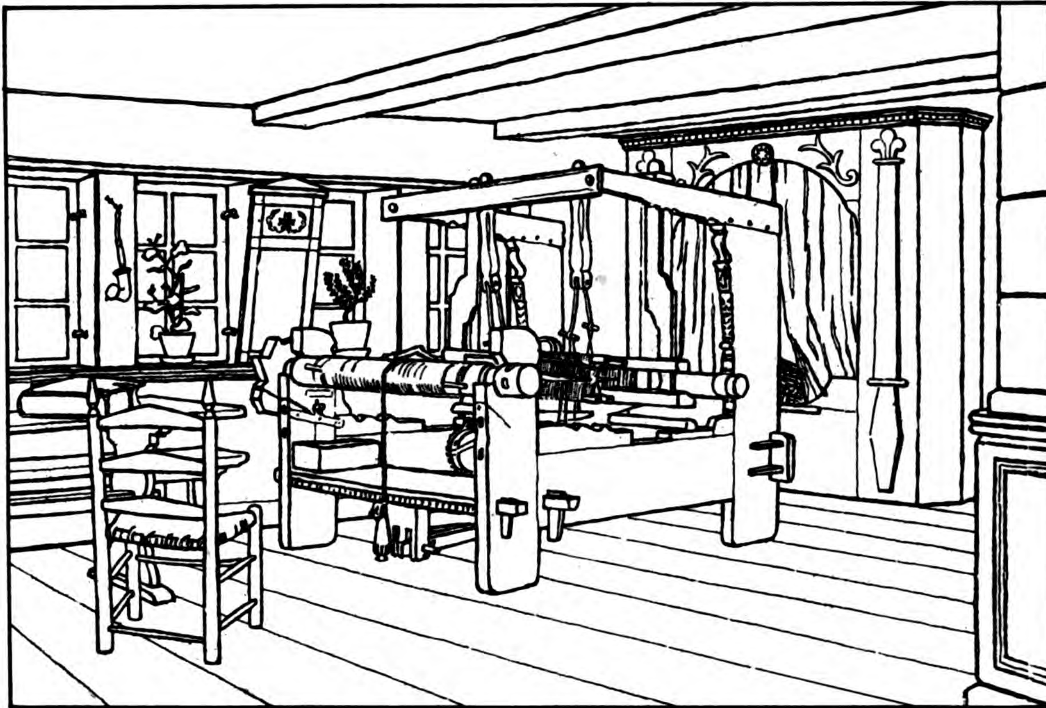


Abb. 206. Wendländische Dönz mit Webstuhl.

befestigt sind (Abb. 202/203 i). Dadurch hebt sich abwechselnd die eine und die andere Lage der in der Lese sich kreuzenden Fäden und es entsteht dazwischen jedesmal der „Sprung" (Abb. 203 s). Die Weberin wirft durch den Teil des Sprunges, der zwischen Brustbaum und Kammlade liegt, von der Seite her das Schiffchen, aus dem dabei der Einschlagfaden abrollt, schlägt ihn mit der Kammlade, die in der Mitte einen Handgriff (Abb. 205c) hat, fest an das bisherige Gewebe[221]), und tritt wieder, so daß ein neuer Sprung entsteht, schlägt

---

[219]) Eine andere Methode b. Kück S. 117.

[220]) Der „Schnellschütze", eine 1733 in England erfundene Vorrichtung zur selbsttätigen Hin- und Herbewegung des Schiffchens (Feldhaus, Technik d. Vorzeit S. 1307), war im Hannoverschen mindestens seit den 1830er, im Ravensbergischen seit den 1860er Jahren manchenorts eingeführt, v. Reden S. 35, Schoneweg S. 134.

[221]) Dies Festschlagen heißt in Meinersen „vergaldern", der Kamm, mit dem es geschieht, „Blatt"; Bierwirth, S. 25.

dann noch einmal die Kammlade an und wieder zurück, und schießt nun den Einschlag von der anderen Seite durch, um ihn wieder zweimal, dazwischen tretend, festzuschlagen.

Bildet sich der Sprung nicht ganz glatt, wollen sich die Fäden nicht recht voneinander lösen, so verkürzt man den Sprung wohl, indem man noch einen oder mehrere Lesstöcker vor die schon sitzenden steckt, also hinter den Hebeln noch einige Fadenkreuze mehr einlegt. Damit die Lesstöcker beim Fortschreiten des Gewebes nicht zu weit mitrutschen, wird der vorderste mit Bindfäden an den Garnbaum gebunden, oder man hält ihn sanfter durch ein hakenförmiges Holz zurück, an dem hinter dem Garnbaum ein mit Steinen beschwerter Beutel, der „Kluntsack", hängt (Abb. 202 203 m). Die Lesstöcker ermöglichen ferner, beim Weben zerrissene Fäden leicht wieder aufzufinden und richtig zusammenzuknüpfen. Um ein möglichst glattes Laufen der Fäden zu sichern, werden sie mit einem Schmiermittel aus Buchweizenmehl oder ähnlichem „geschlichtet".[222])

Ist soviel angewebt, daß der Spielraum für die Kammlade zu klein, für die Arme der Weberin aber zu groß wird, so muß sie das fertige Gewebe zu sich heranziehen und aufwickeln, wozu gleichzeitig von dem Aufzuggarn etwas abgerollt, „nachgelassen" werden muß. Hierzu dient der durch das rechte Ende des Garnbaums gesteckte lange „Nalatestock". Er greift mit dem für die Weberin erreichbaren Ende in eine senkrechte Zackenleiste an der Seite des Webstuhles und wird, nachdem der Garnbaum im entgegengesetzten Sinne wie beim Aufziehen etwas gedreht ist, an einer tiefer sitzenden Zacke wieder festgelegt (Abb. 207). Bequemer wird das gleiche erreicht, wenn die Zapfen in Form von Radspeichen am Garnbaum selber angebracht sind und in den Nalatestock eingreifen, der in diesem Falle dicker ist und sich um einen starken Nagel unter dem Garnbaum dreht. Er braucht dann nur angehoben und wieder herabgelassen zu werden, wenn sich der Garnbaum um einen Zapfen weiter gedreht hat. Ein schön geschnitzter Webstuhl von 1717 im Celler Museum zeigt die gleiche Vorrichtung in Form eines dicken hölzernen Zahnrades am Garnbaum, das in eine einfache Nute am Nalatestock eingreift (Abb. 203 q) Der Brustbaum wird nun mit einem Pflock, der rechts darin sitzt, entsprechend weit angedreht, wodurch sich das Gewebe aufwickelt und der Aufzug wieder stramm zieht; zugleich wird die Sperrute weitergerückt.

Ist das gewebte Stück aber lang genug, um bis zum Linnenbaum zu reichen, so wird es vom Brustbaum, wo es auf die Dauer dem Weber im Wege sein würde, losgewickelt und am Linnenbaum befestigt. Dieser hat rechts ein eisernes Zahnrad, in den eine kleine eiserne Zunge, die „Klinke", greift, und lange Pflöcke zum Drehen (Abb. 202/203 o); dieser Vorrichtung bedient man sich fortan zum Verstellen beim „Nachlassen".[223]) Manchmal sitzt zwischen Brust- und Linnenbaum noch der dünnere „Kniebaum" (Abb. 202/203 f), um das schräg nach unten laufende Gewebe von den Knien des Webers fernzuhalten.

So geht die Arbeit nun ununterbrochen monatelang fort, und sie ist trotz aller sinnreichen Erleichterungen bei solcher Dauer körperlich recht anstrengend. Wird einer Weberin gesagt: „Marieken, wat sühst du slecht ut", so lautet die Antwort gewöhnlich: „Ja, ik hänge ook alle

---

[222]) v. Reden S. 33 f., Kück S. 118, Schoneweg S. 132.

[223]) Schoneweg S. 130 erwähnt sie nicht und sagt nicht, wodurch beim Nachlassen „die Spannung wieder hergestellt wird". Über den selbsttätigen „Weberegulator", der seit den 30er Jahren empfohlen wurde, vgl. v. Reden S. 34 und Schoneweg S. 135.

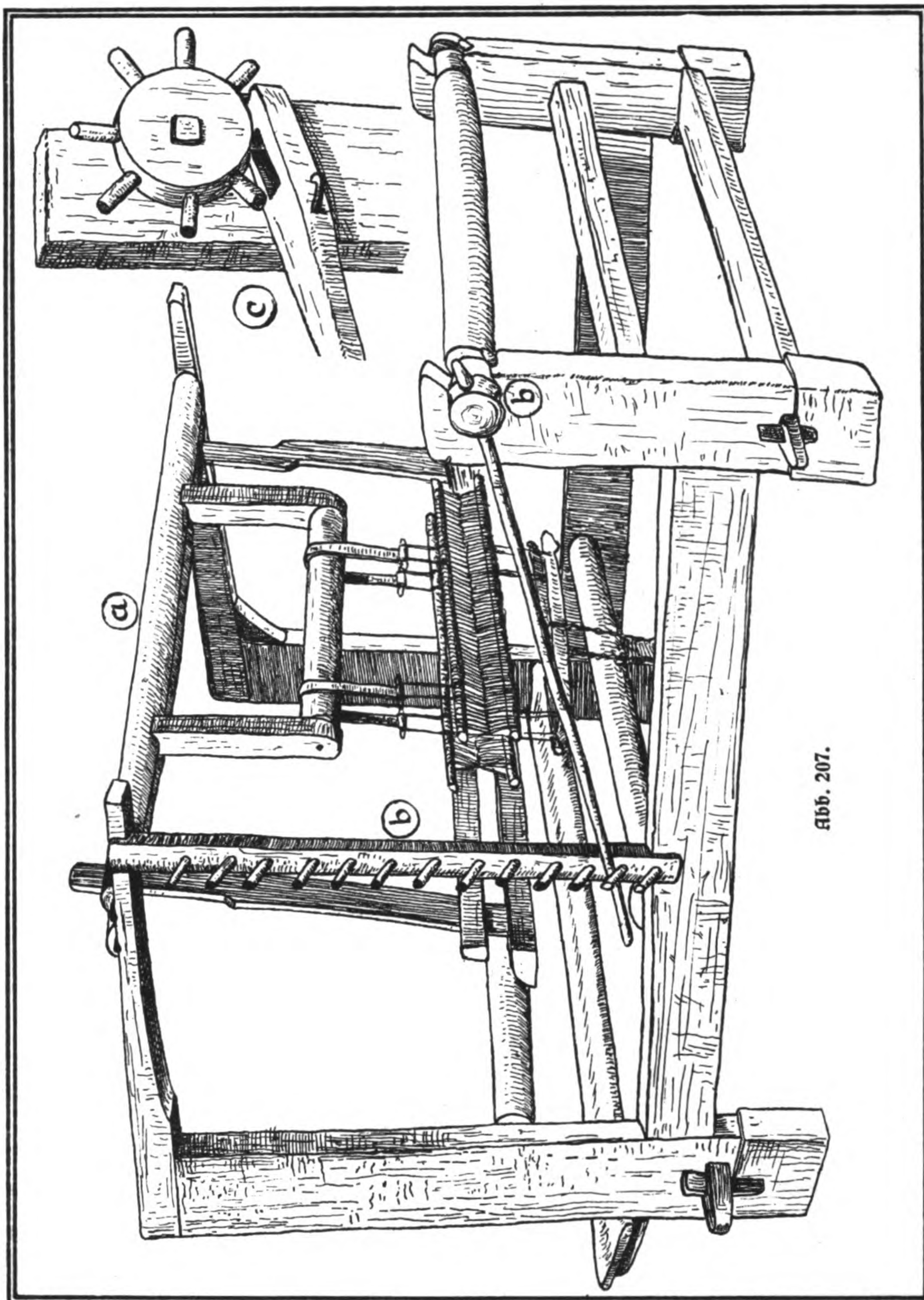


Abb. 207.

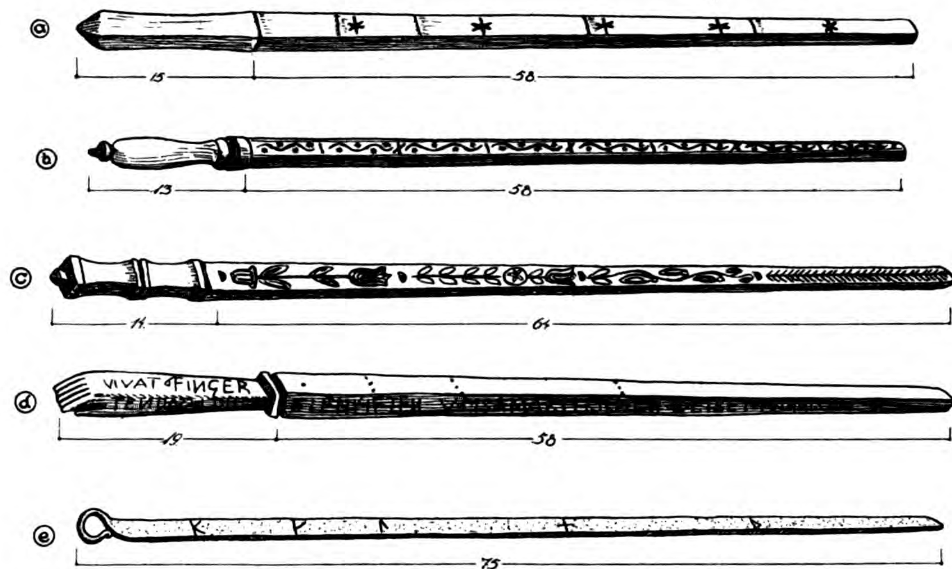


Abb. 208. Ellen (a—d) hölzerne, e eiserne).

Daag up'n Stell". Doch kann man von tüchtigen Bauernfrauen auch hören, sie hätten solche Freude daran, daß sie am liebsten Tag und Nacht „warken" möchten. In der Tat gibt es

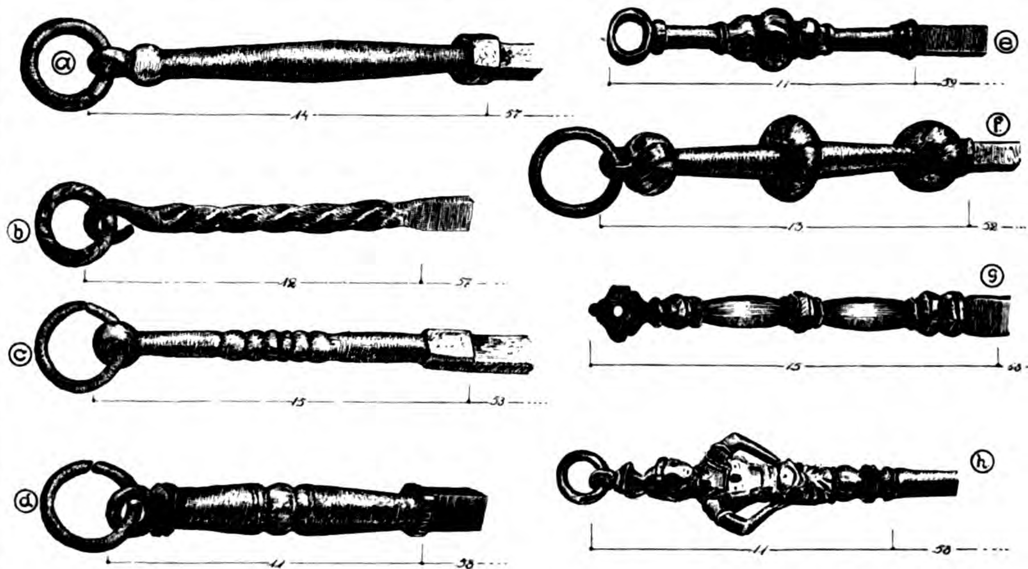


Abb. 209. Griffe von metallenen Ellen.

kaum eine Beschäftigung, bei der man so unmittelbar den immer wachsenden Ertrag sieht wie hier. Daß man auch dabei in der alten Zeit nicht vergaß, an den Segen Gottes zu denken, das zeigt im Celler Museum ein Webstuhl aus dem Wendland, in den ein frommer Spruch eingeschnitzt ist, und eine Elle zum Messen des fertiggewebten Leinens mit der Inschrift: „Was ich von Gott tu beten, das soll die Elen meten."

Diese Ellen, hölzerne wie metallene, sind auch sonst oft hübsch verziert (Abb. 208 und 209).

Die bisherige Schilderung bezieht sich auf das Weben mit einfacher „Leinwandbindung", wie es in der Heide im allgemeinen allein bekannt gewesen zu sein scheint. Erst in ihren

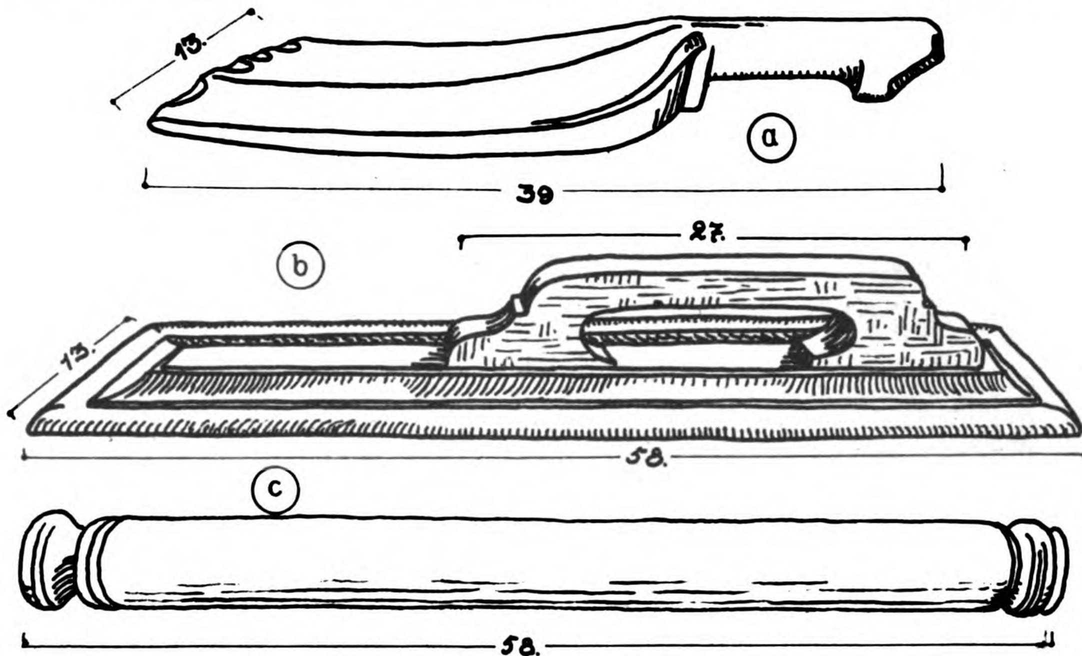


Abb. 210. Bükebrett.

östlichen Grenzgebieten, nach der Altmark und dem Wendlande zu, übt man auch das Weben mit Köperbindung, wobei nicht jeder zweite, sondern jeder dritte Kettfaden mit dem Schußfaden überflottet wird, und mit Atlasbindung, wobei dies erst mit jedem fünften Kettfaden geschieht. Durch die Köperbindung werden vor allem Drellgewebe mit hübschen Mustern hergestellt; in der Gegend von Isenhagen benützt man dazu die alten Webstühle, aber statt mit zwei mit entsprechend mehr Hebeln und Tritten, vier, sechs, ja bis zu zehn. In der Heide ist diese Technik anscheinend nirgends bodenständig[224]); für die hierin weit fortgeschritteneren westfälischen Nachbargebiete hat Schoneweg sie eingehend geschildert (S. 137 ff).

Ist alles Garn vom Garnbaum abgewebt, so schneidet man das Gewebe vor der Kammlade durch und nimmt das fertige Leinen vom Webstuhl ab. Es muß nun noch von den Spuren der

---

[224]) In Ohrdorf bei Isenhagen und Umgegend wird noch vielfach in dieser Weise gearbeitet. In Hannover verfertigte der Mechaniker Tidow schon in den 30er Jahren Jacquard-Maschinen zum Weben von Damast (v. Reden, S. 36), wie anscheinend aus jenen Jahren im Walsroder Heimatmuseum eine erhalten ist.

Webarbeit, besonders auch des Schlichtens, gereinigt werden. Zu diesem Zwecke wird es mit einer Lauge von grüner Seife und Holzasche gekocht oder im Bükefaß gebükt (Schoneweg 167), dann im Fluß gespült, über die Waschbank gezogen und mit dem Waschbrett oder Bükebrett (Abb. 210 a) geklopft, endlich auf der Bleiche oder Linnenlegge ausgebreitet und in der Sonne gebleicht, damit es den schneeweißen Glanz bekommt.[225])

Zum Glätten nach dem Bleichen diente früher — auch für gebrauchte Wäsche — das Mangelholz. Es ist ein dicker, rund und glatt gearbeiteter Stock (Abb. 210 c); um ihn wickelt man das Leinen und rollt es auf einem Tisch mit dem zugehörigen Mangelbrett hin

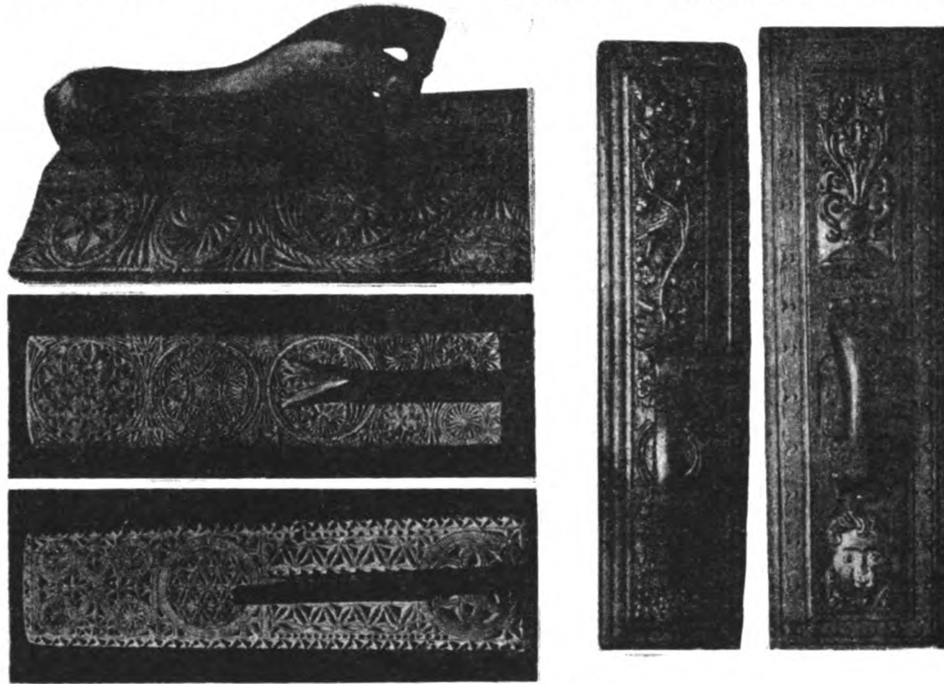


Abb. 211. Mangelholz.

und her, das dazu einen Handgriff, meist mit einem oder zwei Pferdeköpfen, hat (Abb. 210 b, 211). Erst danach ist das Leinen so weit, um nunmehr als Stolz der Hausfrau und als neuer kostbarer Besitz auch noch für kommende Geschlechter in die Truhe gepackt zu werden. Es ist ein Ausdruck der Freude an diesen Schätzen, wenn gerade Mangelbrett und Truhe die am reichsten verzierten Stücke des bäuerlichen Hausgerätes zu sein pflegen.

[225]) Die Leggen waren meistens in der Nähe des Hauses angelegt, so daß sie von daher übersehen werden konnten. Befanden sie sich weiter vom Hofe ab, so war neben ihnen eine Hütte errichtet, in der jemand zur Bewachung des Leinens sich aufhielt. Einige Hütten sind noch jetzt vorhanden. Leinendiebstähle gehörten zu den größten Seltenheiten. — Der Handel mit Hausmacherleinen war im alten Königreich Hannover in den öffentlichen „Legge-Anstalten" organisiert, die zur Prüfung des Leinens und zur Ausschaltung des Zwischenhandels unter besonderen Leggeinspektoren und Leggemeistern in den Landdrosteien eingerichtet waren. Im Lüneburgischen gab es acht solcher staatlichen Leggen. Die größere Hälfte alles Leinens in diesem Bezirk wurde im Wendland produziert. Das meiste Leinen lieferte der Bezirk Hildesheim, das beste Osnabrück. Es bildete für Hannover damals den Hauptausfuhrartikel. Festgabe f. d. XV. Versg. der Land- und Forstwirte Hann. 1852, S. 59 ff.

Alphabetisches Register

Verzeichnis der Abbildungen

I. Haus und Hof.

1. Hausbau.

2. Im Hause.

II. Am Herdfeuer.

Nr.		Seite
62	Stöwken (Feuerkieken), a aus Messing mit irdenem Kohlentopf (b), c aus Eisenblech mit eisernem Kohlentopf (d), e irden, f aus Holz	85
63	Torfgeräte. a Twicke, b Bulthaue, c Stecher, d, e Formen für Backtorf, f Pferdeschuhe	86
64	Geräte zum „Holländern": a „lütje Klaue", b „Grote Klaue", c Flachgeschmiedete Zacke zur „Groten Klaue", d Stecheisen, e Torfspaten	88

6. Kochen und Mahlzeiten.

7. Beleuchtung.

Nr. | Seite

III. Feldfrucht und Brot.

8. Saat und Ernte.

9. Von der Querne zur Wassermühle.

10. Im Backhause.

IV. Die Viehhaltung.

Nr. — 11. Milchwirtschaft. — Seite

12. Schäferei.

13. Das Schlachtfest.

14. Imkerei.

V. Spinnen und Weben.

Nr.		Seite




89099972671
b89099972671a





89099972671
B89099972671A